

Rotolo di Vitello

Over het recept

Gevulde kalfsrolletjes

Ingrediënten

Voor 4 personen

- grote plak kalfsfricandeau van de bil
- peper en zout
- 100 g Parmaham, in dunne plakjes
- 2 kalfsnieren, vlies en vet verwijderd
- 10 verse salieblaadjes, plus een paar extra
- 30 g ongezouten roomboter
- 3 el extra vergine olijfolie
- 2-3 teentjes knoflook, geperst
- 175 ml droge witte wijn

Werkwijze

- Vraag de slager om groot, ongeveer 2 cm dik stuk vlees van de bil van het kalf dat dwars op de draad is gesneden. Sla het vlees mooi plat en maak er een zo rechthoekig mogelijke lap van.
- Leg de lap vlees plat neer en bestrooi hem met peper en zout. Bedek het vlees met een laag parmaham, leg de kalfsnieren er in het midden in een rij en bestrooi met de salieblaadjes. Rol het vlees nu strak op en bind het om de 5 cm vast met keukentouw.
- Verhit de boter en olie samen in een braadpan waar de kalfsrol ruimschoots in past. Braad de vleesrol aan alle kanten aan. Voeg de knoflook en een paar extra salieblaadjes toe, schenk de wijn over het vlees en wentel de rol er een paar keer doorheen. Doe een deksel op de pan, draai het vuur laag en braad de vleesrol in 1 tot 1 1/2 uur gaar, afhankelijk van de dikte van de rol; bedruip het vlees af en toe en draai het dan ook om. Als het vlees er droog uitziet, kun je een beetje bouillon toevoegen.
- Haal het vlees uit de pan en laat het een paar minuten staan. Snijd het in circa 1 cm dikke schijven en sprenkel het vleesnat erover.