



Gevulde kalfsrolletjes met Gouda fenegriekkaas



Ingrediënten

- 4 plak Gouda fenegriekkaas
- 4 dunne kalfsschnitzels (ongepaneerd)
- peper en zout
- 8 plakjes bacon
- 1 sjalotjes of ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gepeld en geperst
- 3 eetlepels olijfolie
- 100 ml rode port
- 2.5 ml gevogeltefond of bouillon
- 25 gram koude boter
- cocktailprikkers

Geniet van deze heerlijke kalfsrolletjes met Gouda fenegriekkaas, bacon en een smakelijke saus. Een verrassend gerecht voor elke gelegenheid. Serveer met aardappelpuree en peultjes voor een complete maaltijd.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2: Bestrooi het vlees met peper en zout en leg op iedere schnitzel 2 plakken bacon en 1 plak Gouda fenegriekkaas.
- 3: Fruit de sjalotjes en knoflook in een beetje olijfolie. Laat het mengsel iets afkoelen. Verdeel dit over de kaas.
- 4: Rol de vleesrolletjes strak op en steek ze vast met een prikker.
- 5: Braad ze goudbruin in olijfolie.
- 6: Laat ze in een ovenschaal 15 minuten garen in de oven.
- 7: Blus het braadvocht af met port en voeg gevogeltefond toe. Laat dit tot 1/3 inkoken.
- 8: Bind de saus door er vlokjes koude boter door te kloppen.
- 9: Serveer er aardappelpuree en peultjes bij.

Gevulde kalfsrolletjes maken

Deze kalfsrolletjes gevuld met Gouda fenegriekkaas bieden een eenvoudige, maar smaakvolle afsluiting van je maaltijd en perfect in te zetten als je wilt genieten van diverse kleine gerechten. Maak er een culinaire avond van!