



## 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

### Bereidingswijze

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

**TIPS** Gouda fenegriekkaas kan worden vervangen door Gouda naturel of Biologische jonge kaas. Neem in plaats van kalfsschnitzels kalkoen en in plaats van bacon gerookte ham of rookvlees.