

GEVULD KALFSGEBRAAD MET COURGETTE EN KAAS

ingrediënten

700 gr kalfsgebraad
1 kleine courgette
beetje rucola
2 etl verse tijm
handvol basilicum
bosje munt
60 g geraspte belegen kaas
40 g hazelnoten
olijfolie
peper en zout

bereiding

verwarm de oven voor op 180° C
snijd het gebrad in een tot zo groot mogelijke lap .
Leg het vlees tussen 2 vellen bakpapier en rol er stevig over met een deegrol
snijd de courgette in dunne plakjes
snijd de munt en de basilicum fijn
hak de noten grof

meng in een kom de kaas, de munt , de tijm , basilicum , en noten
voeg 2 etl olijfolie toe en kruid met pezo
roer goed door elkaar

verdeel dit mengsel over het midden van het vlees
leg er de courgette op , verdeel de rucola erover en rol het vlees opnieuw op
bind vast met een keukentouw en kruid opnieuw met pezo

bak het vlees goudkleurig aan , plaats het in een ovenschotel en zet in de oven
bak een 30 tal minuten en laat daarna het vlees nog 10 minuten rusten onder folie

snijd het vlees in mooie plakken

serveer met een rode wijnsaus en groene sla