

Kalfsvleesrolletjes met tomatensalsa

Datum:	17-05-2010
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 70 g rozijnen
- 120 g pijnboompitten
- 8 takjes basilicum
- 400 g zachte geitenkaas
- 16 dunne kalfsschnitzels a 50 g
- 16 plakjes Coburgerham
- zout
- versgemalen peper
- olijfolie voor invetten
- 10 pomodori tomaten
- 2 zakjes Italiaanse dressing

Bereidingswijze:

Wel de rozijnen in lauw water. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Was de basilicum en hak de blaadjes grof. Meng de geitenkaas met de uitgelekte rozijnen en de helft van de pijnboompitten. Leg over iedere kalfsschnitzel een stuk plastic folie en rol met een deegroller de filets heel dun. Verdeel eerst de basilicum over de filets en daarna de ham. Bestrijk de ham met het geitenkaasmengsel en bestrooi met peper. Rol het vlees op en zet de rolletjes vast met cocktailprikkers.
Verwarm een grillpan voor en vet deze in met olijfolie.Grill de rolletjes in ca. 5 minuten rondom gaar en bestrooi met weinig zout en peper.
Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de dressing door de tomatenblokjes en verdeel dit over de borden. Snijd de kalfsvleesrolletjes in schuine stukken, verdeel ze over de tomatensalsa en strooi de rest van de pijnboompitten erover.