



Franse gehaktrolletjes met dragon

met tomaten-uiencoulis en veldsalade



30-40min



2 personen

Is de oven heet genoeg om brood te bakken? Om dit te testen, legde een slimme vrouw er ooit een dun stuk deeg in. Als het kort daarna goudbruin was, kon het brood gebakken worden. De eerste tarte flambée zou zijn ontstaan uit de behoefte om iets met dat teststukje brood te doen. Opgerold en met gekruid rund-envarkensgehakt, dragon en tomaten-uiensaus, leer je de klassieker opnieuw kennen.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 rode ui
- 10g verse dragon
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje worcestersaus ^{1,4}
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 2 tomaten
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 936kcal, vet 47.6g, koolhydraten 80.3g, eiwit 33.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Pel en hak de **ui** grof. Pluk de **dragonblaadjes** en hak de **helft** fijn.



2. Vulling maken

Meng het **gehakt** met de **helft van de ui**, de **fijngehakte dragon**, de **wortel**, de **worcestersaus** en een snuf zout en peper. Knead goed.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit. Verdeel het **gehakt** in de volledige lengte van het **deeg**, zodat een soort lange **worst** ontstaat. Rol het **deeg** op en leg de **rollen** met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Druk de uiteindes dicht met een vork en prik het **deeg** in. Bak de **rol** in ca. 20min gaar en goudbruin in de oven.



4. Coulis maken

Snijdt de **tomaten** in kwarten, schep het **vrucht vlees** eruit en doe het in een hoge (maat)beker met 1el olijfolie en 1el azijn. Pureer glad. Snijdt de **tomaten** in reepjes. Verhit een kleine kookpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **rest van de ui** 1-2min.



5. Dressing kloppen

Voeg de **uienmarmelade**, **tomatenreepjes**, het **gepureerde vrucht vlees** en de **rest van de dragon** toe aan de kookpan. Laat 2-3min zachtjes koken en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **mesclun** om met de **dressing**.



6. Serveren

Snijdt de **gehaktrol** in kortere rolletjes en serveer ze met de **tomaten-uiencoulis** en de **salade**.