



Varkensrollade met pestovulling

en een snelle ratatouille



40-50min



2 personen

Ratatouille komt oorspronkelijk uit de Franse stad Nice. Het is een echte Franse klassieker. De ingrediënten en bereidingswijzen lopen enorm uiteen, wat het een perfect gerecht maakt om aan te passen naar eigen inzicht. Vandaag maken we een simpele snelle versie, gewoon in de koekenpan. Lekker makkelijk en heel smakelijk bij de zelfgemaakte varkensrollade met pestovulling.

Wat je van ons krijgt

- 2 varkenslapjes
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 gele paprika
- 2 aubergine
- 1 blikje tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- vershoudfolie
- tandenstoker
- maatbeker
- keukenrasp

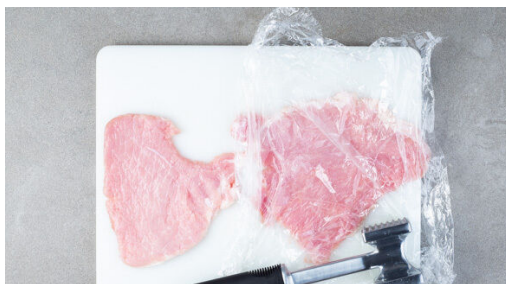
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

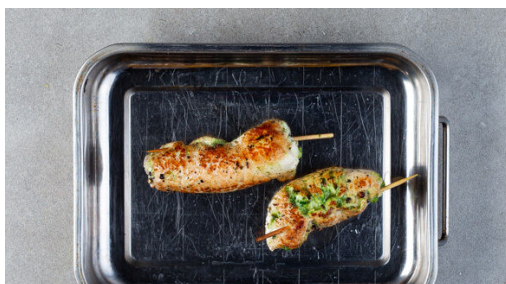
Voedingswaarde per portie

calorieën 491kcal, vet 30.0g, koolhydraten 23.4g, eiwit 34.6g



1. Vlees plat slaan

Verwarm de oven voor op 170°C (150°C hetelucht). Dep het **vlees** droog en leg het tussen twee stukken vershoudfolie. Sla plat met een vleeshamer of zware pan, tot een dikte van ca. 0,5cm. Wrijf het **vlees** in met zout en peper.



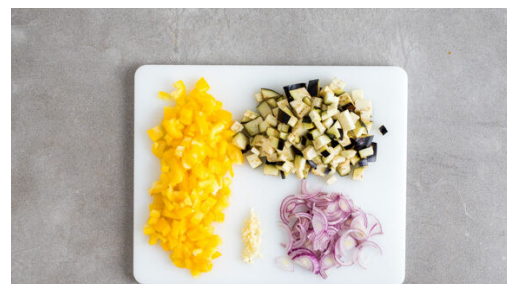
4. Rollades garen

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **rollades** in ca. 2min rondom stevig aan. Neem ze uit de pan, leg ze in een ovenschaal en gaar nog ca. 8min in de oven, tot het **vlees** gaar is. Maak de pan nog niet schoon.



2. Pesto maken

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **basilicum en peterselie incl. steeltjes** grof en doe in een hoge maatbeker met de **kaas** en 2el olijfolie. Pureer tot een gladde **pesto**. Voeg evt. meer olijfolie of water toe en breng de **pesto** op smaak met zout en peper.



5. Groenten snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd de **aubergines** ook in blokjes.



3. Rollades maken

Bestrijk elke **varkensfilet** met **1tl pesto**. Rol op en zet vast met satéprikkertjes.



6. Ratatouille maken

Zet de gebruikte pan terug op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **ingrediënten uit stap 5** 4-5min en voeg dan de **tomatenpuree** en 100ml water toe. Laat de **ratatouille** 2-3min zachtjes koken. Roer de **braadsappen** uit de ovenschaal erdoor en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Snijd de **rollades** in schuine plakken en serveer ze met de **ratatouille**.