

Kalfsrollade met sinaasappelsaus

Ingrediënten

- 1 kilo kalfsrollade
- 150 gram bacon
- 4 sinaasappels
- 1 glas witte droge wijn
- 4 sjalotjes
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- 500 gram wortelen
- 30 gram boter
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 bouquet garni
- zout en peper

Werkwijze

1. Snipper de ui, de sjalotjes en de knoflook. Verhit de olie in de pan en fruit ui, sjalotjes en knoflook.
2. Voeg de rollade toe en braad deze aan alle kanten bruin.
3. Voeg wijn, zout en peper toe, het bouquet garni en laat zo 30 minuten sudderen.
4. Maak de wortelen schoon en snijd ze in klein stukjes. Pers twee sinaasappelen uit.

5. Snijd de bacon in stukjes, braad deze in de pan aan met de boter, voeg wortel toe, laat dit twee minuten sudderen voordat het sap eroverheen gegoten wordt. Voeg dit na 30 minuten toe aan de rollade.
6. Pel 2 sinaasappels, snijd ze in stukjes. Voeg dit toe aan het vlees en laat nog twee minuten sudderen.
7. Serveer de rollade op een schaal, omringd door de wortel en de stukjes sinaasappels. Giet de saus eroverheen.
8. Direct serveren, lekker met aardappeltjes of rijst.