

Kalfsrolletjes met groene asperges

Ingrediënten

- 500 gram groene asperges
- 1 grote sjalot
- 4 kalfslapjes
- zout en peper
- 150 gram roquette
- boter
- 200 milliliter room
- 1 eigeel
- kwark of boursin
- 8 blaadjes salie
- 1 citroen

Werkwijze

1. Maak de asperges schoon en kook ze gaar (de puntjes apart). Was de sla. Snijd het sjalotje fijn.
2. Doe zout en peper op het vlees en bestrijk de filets met de kaas. leg er sla op en wat asperges en een salieblaadje. Rol het vlees op en zet het vast met een prikkertje.
3. Bak de rolletjes in wat boter 5 tot 10 minuten.
4. Sla de slagroom stijf, voeg het eigeel toe en zout en peper. Fruit het sjalotje en de rest van de asperges. Voeg de saus toe. Blijf roeren. Voeg tot slot de aspergepuntjes toe met een beetje citroensap. Als de saus dik wordt, haal die dan van het vuur.

5. Serveer de vleesrolletjes met de saus en wat blaadjes salie. Lekker met rijst.