



*Recepten*

# *Cannelloni van rosbief en gegrilde groenten,*

*Met zuurdesemcroutons en een mosterddressing*

*240 gr gesneden gebraden rosbeef  
½ courgette  
1 grote portobello paddenstoel  
4 st bos-ui  
1 st little jam sla of romeinse sla  
1 sjalot  
Olijfolie  
Peper en zout  
1 bakje tuinkers*

Snij de courgette en de portobello in dunne plakken. De courgette, portobello en de bos-ui licht mengen met wat olie en gaar roosteren op een BBQ (in een grillpan kan ook). Snij de sjalot in dunne ringen en fruit deze aan in wat olijfolie. Beleg het aanrecht blad met krimpfolie, 2 lagen op elkaar van ongeveer 20 bij 60 cm. Wrijf de lagen goed op elkaar. Beleg het plastic met de gesneden rosbeef en verdeel de groenten, sla, sjalot en bieslook over het vlees en bestrooi dit met peper en zout. Rol het vlees nu in de lengte op met behulp van het plastic, zodat een lange rol ontstaat. Snij de rol nu in 8 gelijke stukken en verwijder het plastic

Zuurdesemcroutons:

*Zuurdesem brood  
1 teentje knoflook  
Olijfolie  
Peper en zout*

Snij het zuurdesem brood in dunne plakken, wrijf deze plakken in met het teentje knoflook, besprenkel met de olijf olie en peper en zout. Bak de croutons goudgeel in een oven van 170c.

Met dank aan: Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | [www.restauranthotelsavelberg](http://www.restauranthotelsavelberg).



*Recepten*

**Mosterddressing:**

*2 el mosterdzaad  
2 el witte wijn azijn  
1 tl grove mosterd  
1 el suiker  
1 dl druiven pit olie  
Peper en zout  
Bieslook*

Kook het mosterdzaad in water met een beetje zout in 45 min. Gaar, giet af op een zeef. Laat de suiker in een pannetje karamelliseren, blus af met de azijn en laat even los koken. Voeg nu de mosterd, mosterdzaad en de olie toe. Laat dit afkoelen en voeg de fijn gesneden bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout.

Dresseren: Leg twee rolletjes rosbief kruislinks op elkaar, leg hier twee stuks zuurdesemcroustons tegen. Bestrooi het geheel met tuinkers en schep hier wat van de mosterddressing omheen. (Evt. serveren met aardappelsalade.)

*Met dank aan:*

*Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | [www.restauranthotelsavelberg.nl](http://www.restauranthotelsavelberg.nl)*