

ROLLADE VAN ROG



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Paddenstoelenmix 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 1 kg rogfilet
- 1 kg aardappelen (3 cocottes per persoon)
- 150 g Hollandaise saus
- 75 g prei
- 75 g selderij
- 75 g venkel
- 50 g Bresc Premium basil pesto
- 40 g Bresc Mushroommix
- 0,5 st gele courgette
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de venkel, selderij en prei in julienne. Blancheer de groenten en breng op smaak met peper en zout. Fileer de rog en kruid met de mushroommix, vul met de julienne en draai met plastic tot een rollade. Tourneer de aardappelen en kook gaar in gezouten water. Gaar de rollade van rog in de steamer. Tik de Hollandaisesaus en breng op smaak met de pesto. Snijd de rollade in plakken. Garneer met druppels Hollandaise-pesto saus en cress.