



### **Roulade van ribvlees met kaaspuree uit de Elzas**

**Benodigheden:** 2½ kg varkensrib, smaakstoffen, braadboter, 3 kg tuinbonen, 10 tomaten, 2 groene courgette, 3 doosjes Affila Cress, 2 bonken aardappelen, 400 gram Munsterkaas, 2 theelepels kummel, 200 cc slagroom, **Portsaus**, 1 kg gele dikke wortelen.

**Werkwijze:** Varkensrib kruiden, dicht schroeien en op 180°C ongeveer 40 minuten braden. Regelmatig **arrosseren** (bedruipen met braadvocht). **Vlees** in dunne plakken van 3 mm snijden. Grote casserole met water opzetten en aan de kook brengen. **Tuinbonen** doppen en ongeveer vijf minuten blancheren. **Koud spoelen** en het **vel** verwijderen. **Tomaten** plisseren en in brunoise snijden.

**Courgette** wassen, in plakken van 3 mm snijden en dan in brunoise.

Twee minuten blancheren en koud spoelen.

Tomaten en courgette besprenkelen met olijfolie.

**Bonken** schillen, in vieren snijden en ruim 20 minuten koken. Vocht afgieten, door de bolzeef wrijven. **Munsterkaas** met iets room met de **staafmixer** pureren en vermengen met de puree, room, kummel en enkele tuinbonen. De rest van de tuinbonen bij de Courgette doen en opwarmen.

**Saus** maken naar eigen fantasie. **Gele wortelen** schillen en in stukken van 5 cm snijden. Zachtjes gaar koken. Drie plakken vlees dakpansgewijs naast elkaar leggen. Daarop de kaaspuree spuiten en oprollen. Op een slede of bakplaat leggen, afdekken met alu-folie en 15 minuten op 180°C opwarmen.

**Opmaak:** Het vlees in het midden van de borden leggen met erop de warme groentepotpourri en Affila cress. Links de gele wortel rechtop zetten en rechts iets saus.