Rollade van rog



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 Mushroomix
- 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 juliennne 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.

Gebruikte bresc producten



Bresc Paddenstoelenmix
450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000