



Verfijnt. Veredelt. Volmaakt.

## Mini varkensrollade "Milano"

---

### Benodigdheden

---

750 gr. Magere varkenslappen (10 stuks à 75 gram)

#### Voor de vulling:

200 gr. Gekookte ham

100 gr. Mozzarella

50 gr. Rucola

20 gr. FRIKANTUS

#1000555-XXX

40 gr. PESTO ROSSO

#1000788-XXX

#### Voor decoratie:

40 gr. PESTO ROSSO

#1000788-XXX

---

### Werkwijze/bereidingswijze

---

Gekookte ham en mozzarella in kleine blokjes snijden.

Rucola wassen, goed droogdeppen en in dunne reepjes snijden.

Alle ingrediënten met elkaar vermengen.

De varkenslapjes dun uitpletten en de vulling ca. 0,5 cm opbrengen.

De lapjes inrollen en met 3-4 touwtjes opbinden (u kunt de minirollades ook in een rolladenet stoppen).

Buitenzijde licht bestrijken met de PESTO ROSSO.

Verpak de minirollades in aluminium schaalpjes.

#### Bereiding:

De minirollades in een oven van ± 150°C in 45-60 minuten gaarbakken.

---

### Tip(s)

---