KALFSROLLADE MET OLIJVEN EN TOMAAT VAN DE BBQ

Mals kalfsvlees rond een zuiderse vulling van zwarte olijven, zongedroogde tomaat en verse kruiden. Je gaart de rollade rustig indirect met een vleugje kersenhout en schroeit hem op het einde kort aan. Aan tafel snijd je mooie schijven, met muhammara ernaast.



INGREDIËNTEN

Voor 6 personen

- 1 kg kalfslapjes uit de bil, of een kalfsfricandeau die de slager als een boek opensnijdt
- 6 g fijn zout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 100 g zwarte olijven zonder pit
- 100 g zongedroogde tomaten op olie, uitgelekt
- 15 g verse basilicum en 15 g platte peterselie
- 2 teentjes look, fijngesnipperd
- 2 el olijfolie
- 4 takjes tijm en 2 takjes rozemarijn
- slagerstouw en 1 klein stukje kersenhout

KALFSROLLADE MAKEN

1. Halveer de olijven, snijd de tomaten in reepjes en dep alles droog.
2. Hak de basilicum en de peterselie grof en meng ze met de look en de helft van de olijfolie.
3. Leg de kalfslapjes dakpansgewijs op huishoudfolie en klop ze met een vleeshamer gelijk tot circa 1 cm dik.
4. Kruid de binnenkant met de helft van de peper, zonder zout: de olijven zijn al zout.
5. Smeer de kruiden over het vlees, leg er de olijven en de tomaat op en laat de randen 2 cm vrij.
6. Rol het vlees strak op en bind het om de 3 cm met slagerstouw, met de tijm en de rozemarijn onder het touw.
7. Bestrooi de rollade rondom met het zout en laat hem een dag vooraf onafgedekt op een rooster in de koelkast droog pekelen.
8. Haal de rollade 1 uur voor het garen uit de koelkast.
9. Richt de BBQ in voor indirect garen op 120 °C, met een directe zone ernaast, en leg het kersenhout bij de kolen.
10. Leg de rollade op het indirecte deel en steek een kernthermometer tot in het midden, waar de vulling zit.
11. Gaar de rollade met gesloten deksel tot een kerntemperatuur van 56 °C. Reken op circa 1 tot 1,5 uur.
12. Maak de directe zone zo heet mogelijk, bestrijk de rollade met de rest van de olijfolie en schroei hem rondom aan tot de kern 60 °C haalt, circa 4 tot 6 minuten.
13. Laat de rollade 10 minuten losjes afgedekt rusten. De kerntemperatuur stijgt nog tot circa 62 à 63 °C.
14. Knip het touw weg, maal de rest van de peper erover en snijd de rollade in schijven van circa 2 cm.