



Rolat od ajvara i blitve

Rollade met ajvar en snijbiet

5 eieren
5 el. bloem
1 el. olie
1 zakje bakpoeder
1 tl. zout
2 el. ajvar
30 gr. gekookte bladeren van snijbiet (geen snijbiet? Neem dan spinazie)
3 dl. zure room
300 gr. kaas (b.v. Goudse)
100-150 gr. gekookte ham

Scheid de eiwitten van de dooiers en klop ze tot een stevige sneeuw. In een andere kom meng je de dooiers met de bloem, het zout en de olie. Meng de eiwitten voorzichtig onder dit mengsel en spreid het uit op een bakplaat die je hebt bekleed met bakpapier.

Smeer er de ajvar op en verspreid er de fijngehakte voorgekookte snijbiet over. Nu gaat het de op 200°C. voorverwarmde oven in. 20 minuten, dan moet het goed zijn. Haal het uit de oven en laat het afkoelen onder een vochtige doek om uitdrogen te voorkomen.

Voor de vulling meng je de geraspte kaas met de fijngehakte ham en de zure room. Bestrijk hiermee de afgekoelde koek en rol hem op met behulp van een kaasdoek of een folie. Zet de ajvar-snijbiet-rollade in de koelkast en laat hem opstijven. Voor het serveren snij je hem met een scherp mes in plakken.