



Roemenië

Ruladă din carne tocată

Rollade van gehakt

500 gr. gehakt, half rund half varken
1 ui
1 teentje knoflook
zout en peper
1 tl. paprikapoeder
1 tl. oregano
½ tl. tijm
1 ei
200 gr. geraspte kaas
2 el. gehakte peterselie
2 el. gehakte bieslook
1 rode puntpaprika
10-12 plakken bacon

Hak de ui fijn en rasp de teen knoflook. Meng ze samen met het gehakt, de kruiden en het ei in een kom. Laat het een uurtje of wat rusten, zodat de kruiden goed door het vlees kunnen trekken.

Spread een strook aluminiumfolie (ca. 30 x 60 cm.) uit op een werkblad. Leg de plakken bacon daarop in de breedte een klein stukje over elkaar heen. Je hebt nu een lange rechthoek van plakken spek. Daarover smeer je het gehaktmengsel. Strooi er de kaas over en daarover de peterselie en de bieslook.

Maak de puntpaprika schoon en snij hem in dunne, lange repen. Verdeel die in de lengterichting over het gehakt.

Vorm er een langwerpige rol van m.b.v. het aluminiumfolie. Rol het stevig op. Wikkel het folie zorgvuldig rond de gehaktrollade. Leg ze in een ovenschaal of bakblik. Dat gaat in een op 180°C. voorverwarmde oven. Laat de gehaktrollade een half uur bakken.

Na het half uur zet je de oven lager, op matige warmte. Haal de rol uit de folie en leg die op een lichtjes ingevette plaat of blik nog eens 20 minuutjes in de oven tot ze mooi van kleur is.

Serveer de gehaktrollade op een bedje van groenten zoals worteltjes, maïs en erwten.