



Ingrediënten (voor 4-6 personen)

- 250 gram bladerdeeg (diepvries)
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 3 wortels
- 1/1 knolselderij
- 200 gram champignons
- 800 gram rundergehakt
- 150 gram doperwtten (diepvries)
- zout
- peper
- paprikapoeder
- 1 ei
- 15 eetlepels slagroom
- bloem
- 200 gram crème fraîche
- 2 eetlepels yoghurtmayonaise
- 2 eetlepels tomatenketchup

- 1 tot 2 theelepels sambal oelek
- 2 eetlepels brandewijn
- bakpapier

Bereiding (Het gehakt)

1. Laat het bladerdeeg ontdooien. Pel en snipper de uien en de knoflook. Schrap de wortels, was ze en snijd ze in blokjes. Schil de knolselderij, snijd hem in blokjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

2. Verhit vervolgens 1 eetlepel olie in een pan. Bak er de champignons op hoog vuur in en neem ze uit de pan. Verhit daarna 2 eetlepels olie in het hete bakvet. Bak er het gehakt rul in. Voeg de ui, de knoflook, de wortel en de selderij toe en bak ca. 5 minuten mee. Roer de champignons en de bevroren doperwten erdoorheen en verhit weer. Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder.

3. Splits het ei. Klop de eidooier met de slagroom. Rol de plakken bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad op elkaar uit tot een rechthoek (ca. 25x35 cm). Maak van het gehaktmengsel een loof (rol) en leg hem midden op het deeg. Bestrijk het deeg rondom met het eiwit. Klap het deeg dicht om het gehakt heen.

4. Verwarm de over voor (electrisch 200 graden - hetelucht 180 graden) Leg het bladerdeeg met de gehaktrol op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ca. 40 minuten in de oven.

Bereiding (de Saus)

Roer de crème fraîche, de yoghurtmayonaise, de ketchup, de sambal oelek en de brandewijn door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de rol in plakjes en serveer met de saus.