



PROCUREUR ROLLADE

Van duurzaam Geldersch Landvarken.

INGREDIËNTEN

- Procureur rollade licht doorregen
- Bakboter
- Water

BEREIDINGSADVIES

Neem een grote pan waar de rollade ruim in kan.

Verwarm de oven voor op 110°C.

Verwarm de boter in de pan.

Als de belletjes weg zijn braad dan de rollade mooi goud geel aan tot deze een mooie braadkorst heeft.

Haal de rollade uit de pan en laat deze 10 minuten op een plank rusten.

Plaats een vuurvaste ovenschaal in de oven met het braadvocht uit de pan.

Voeg wat extra water toe en de laurier en kruidnagel.

Leg de rollade in de ovenschaal een plaats een vleesthermometer in de rollade en laat de rollade doorgaren tot ca. 72°C.

Tijden het garen in de oven af en toe de rollade met wat braadvocht uit de schaal overgieten.

Laat bij de bereikte kern temperatuur de rollade nog even ca. 10 min buiten de oven rusten onder een keukendoek.

! Beschikt u niet over een vleesthermometer neem dan als vuistregel een braadtijd in de oven van ca. 30 tot 40 min. per 500 gram, wel afhankelijk van de dikte van de rollade.

! Van het braadvocht uit de ovenschaal kun u natuurlijk een overheerlijke vleesjus maken. Dit kan op heel veel manieren zoals met ; bloem, crème fraîche, aardappel zetmeel, maïzena, eigeel of eigen gemaakte roux.

Eet smakelijk!





Vakslager Recept & Inspiratie!

pagina 2 van 2

BEREIDINGSADVIES (VERVOLG)

! Het ovenproces kan natuurlijk ook in een grote braadpan, sluit de pan wel af met een deksel en zorg dat er genoeg braadvocht in de pan blijft.

Eet smakelijk!