

KALFSROLLADE

BENODIGHEDEN:

- Kalfsrollade (500-900gram)
- 1 ui
- 2 knoflook teentjes
- 2 rozemarijn takjes
- 10 stuks cherry tomaatjes
- Olijfolie
- Bakboter
- Runderbouillon blokje
- Scheutje rode wijn
- Peper
- Water 500ml



WERKWIJZE:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
 - Verhit de olijfolie/bakboter in de braadpan en bak hierin de rollade rondom bruin.
 - Snij de ui in ringen, knoflook fijn en de tomaatjes door midden.
 - Haal de rollade uit de pan. Bak in dezelfde pan de ui, knoflook en tomaatjes.
 - Voeg het water en het verkruimelde runderbouillon blokje toe aan de pan.
 - Laat dit koken en voeg hier aan toe nog een scheutje rode wijn en eventueel naar smaak nog peper.
 - Doe de rollade terug in de pan (als deze ovenbestendig is), zo niet, doe de rollade in een braadslede en voeg de bouillon hieraan toe.
 - Plaats de rollade met vleesthermometer in de oven.
 - Afhankelijk gewenste temperatuur, minimaal 30 minuten in de voorverwarmde oven. Tot een minimale kerntemperatuur van 60 graden.
 - Zodra de juiste kerntemperatuur de rollade uit de oven halen.
- Eetsmakelijk...

OPTIE:

- De extra ingrediënten aan de jus geeft de rollade een extra smaak. Eventueel kunnen deze ingrediënten ook worden weggelaten. Dit omdat de rollade al gekruid is.

