



Meesterlijke runderollade a la creme

Ingrediënten

- 1 kg mals rundvlees (deksel bovenbil).
- 200 gram kruidencreme, Epos 652019.
- 100 gram katenspek, Oude Ambacht 101260.
- Rolladekoord rood/wit nr. 16/32, Epos 801196.
- 70 gram meesterlijke kruidenolie Rembrandt rood, Epos 651912.
- 10 gram Provencaalse kruiden, Epos 651808.

Bereidingswijze

- Snijd de deksel van de bovenbil tot een gelijkmatige lap.
- Leg de lap neer en bestrijk de binnenkant met kruidencreme, houd hierbij ca. 4 cm aan de uiteinde vrij.
- Leg hierop plakjes katenspek en rol het geheel op zodat er een rollade ontstaat.
- Bind de rollade vast met het rolladekoord en bestrijk het geheel met de meesterlijke kruidenolie Rembrandt rood.
- Garneer het geheel met de Provencaalse kruiden.

Bereidingsadvies:

Gaar de rollade in een voorverwarmde oven van 160 graden in ca. 60 minuten (afhankelijk van de dikte). Of braad de rollade in een pan in ca. 60 minuten (afhankelijk van de dikte)

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014