



Bavetterollade

Ingrediënten

1 kilo Bavette 605937
40 gram Knoflookpoeder 655026
40 gram Uienpoeder 654954
40 gram Gedroogde sereh (citroengras) 651638
200 gram Abrikozen zonder pit
200 gram Pruimen zonder pit
50 gram Olijfolie 753583
Parmezaanse kaas 507057
1 Zwart katoenkoord 800105

Voor minispitje per persoon

1 Theelichtje
2 Houten patatvorkjes
1 Cocktailprikker

Bereidingswijze

- Snijd 250 gram van het vlees af en maal dit samen met de olijfolie, sereh, knoflook- en uienpoeder tot een fijne farce.
- Snijd de abrikozen en pruimen in grove stukken en spatel deze door de farce. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de rest van de bavette open als een plaat en vul deze, met behulp van een spuitzak met de farce.
- Rol het vlees op en knoop netjes vast met het zwarte katoenkoord.
- Smeer de buitenzijde lichtjes in met olie.
- Rol de rollade in de Parmezaanse kaas.
- Verwarm de bavette indirect bij 120°C tot een kerntemperatuur van 52°C.
- Laat de rollade afkoelen en portioneer in plakken.

(Serveer)tip van Pierre Wind

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



Rijg een stukje vlees aan een cocktailprikker. Strooi er naar smaak peper en zout op. Druk 2 houten patatvorkjes met de vorktandjes naar boven in het waxinelichtje, zodat er een spit ontstaat. Hang het vleesspiesje zo hoog mogelijk boven het brandende waxinelichtje in het spitje. Doe dit voor alle gasten. Dim nu de lichten en draai allemaal aan je eigen kerstspit.

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