



*robuuste*  
**Rollade**

*Bereidingsadvies*

*Te bestellen op onze webwinkel*

[www.bekavlees.nl](http://www.bekavlees.nl)



# robuuste Rollade

*Het vlees van  
Bekavlees...*

...krijgt u diepgevroren mee.

Hierdoor zijn er een paar stappen die u dient te nemen voor een perfect stuk vlees.

Ontdooi het vlees in de koelkast in de gesloten verpakking.

Laat het vlees voordat u het gaat bereiden op kamertemperatuur komen (19-22 °C).

Dep het vlees zachtjes droog, dan droogt het vlees niet uit.



Bak de rollade in een grote bakpan met anti-aanbaklaag of stoofpan. Let erop dat de pan groot genoeg is zodat het vlees genoeg ruimte heeft om te bakken.

Verwarm ondertussen de oven voor op 110 °C, terwijl je de pan op middelhoog vuur zet en flink wat boter in de pan doet. Bak de rollade rondom goudbruin en geef het genoeg tijd om goed te kleuren.

Is de rollade goudbruin, laat 'm dan in ca. 15 minuten terugkoelen. Leg de rollade met het bakvocht in een ovenschaal, prik een kernthermometer in de kern en zet de ovenschaal met rollade en al in de oven tot de kernthermometer ca. 58 - 60 °C aangeeft. Dan mag de rollade eruit en laat 'm buiten de oven langzaam verder garen.

Schenk het vet dat uit de rollade loopt met een lepel elke halve minuut weer over het vlees. Na ca. 10 minuten kun je de rollade serveren.

 **BEKA**  
Vlees

[www.bekavlees.nl](http://www.bekavlees.nl)

*Eet smakelijk*