



## Rinderrouladen

*Dunne lappen rundvlees gerold rond spek, ui, augurk en mosterd, langzaam gestoofd tot mals in een rijke jus. Zondagse klassieker uit oma's keuken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>120'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 4 dunne runderlappen (rouladevlees)
- 4 tl mosterd
- 8 sneetjes ontbijtspek
- 2 augurken
- 2 uien
- 2 el zonnebloemolie
- 1 wortel
- 500 ml runderbouillon
- 200 ml rode wijn

1 el tomatenpuree

1 el bloem

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Bestrijk de runderlappen met mosterd en kruid met zout en peper. Beleg elk met 2 sneetjes spek, wat reepjes augurk en wat gesnipperde ui.
2. Rol de lappen strak op en zet vast met een rouladenaald of keukentouw.
3. Verhit de olie in een braadpot en braad de rouladen rondom bruin, ongeveer 8 minuten. Haal ze eruit.
4. Bak de rest van de ui, de grof gesneden wortel en de tomatenpuree kort aan. Voeg de bloem toe, roer even en blus met de rode wijn en bouillon.
5. Leg de rouladen terug, dek af en stoof zachtjes ongeveer 1,5 tot 2 uur tot ze mals zijn.
6. Haal de rouladen eruit, zeef de saus en breng op smaak. Serveer met de jus, klassiek met aardappelpuree of knödel.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)