



Runderrollade uit de oven

Malse runderrollade langzaam gebraden in de oven met een geurige bruine jus. Een feestelijk Nederlands hoofdgerecht voor de zondag of de feestdagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 1,2 kg runderrollade
- 50 g boter
- 2 uien, in ringen
- 2 laurierblaadjes
- 500 ml runderbouillon
- zout en peper
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel bloem

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Dep de rollade droog en bestrooi royaal met zout en peper.
3. Smelt de boter in een braadpan en braad de rollade rondom mooi bruin op hoog vuur (8 min).
4. Bestrijk het vlees met de mosterd en leg het in een ovenschaal met de uien en laurier eromheen.
5. Giet de bouillon erbij en dek de schaal af met aluminiumfolie.
6. Braad de rollade in de oven gaar (80 min), verwijder de folie de laatste 15 min voor kleur.
7. Haal het vlees eruit en laat 10 min rusten onder folie.
8. Zeef het braadvocht, bind het met wat bloem aangelengd met koud water en laat de jus 3 min doorkoken. Snijd de rollade in plakken en serveer met de jus.

Dranktip

Zero Sugar Oaked Rood (Pure the Winery) Rode wijn (barbera & merlot), minstens 100 dagen gerijpt op eikenhout: rijp fruit met subtiele houttonen. Ideaal bij wild en gegrild vlees. Suikervrij. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery