

Runderrollade

Rollade is een veel gebruikte vleessoort tijdens feestelijke decembermaand. Bij velen zal de rollade dan ook traditioneel gezien vast weer op het Kerstmenu staan, maar hoe bereid je nu eigenlijk zo'n heerlijke rollade?

Braden in de pan: Smelt een klont boter en wat margarine of vraag de slager om stukjes rundvet om te braden, nóg lekkerder, zet dan het vuur hoger en schroei de rollade op hoog "vuur" rondom dicht. Voeg eventueel nog wat braadboter toe en braad de rollade mooi bruin en gaar met het deksel schuin op de pan. Keer de rollade regelmatig om.

Braden in de oven: Wrijf de rollade rondom in met boter of olie. Leg hem in een braadslede. Schuif de braadslede in een voorverwarmde oven van 170 graden en braad de rollade mooi bruin en gaar. Bedruip de rollade regelmatig met het braadvet. Eerst op het vuur aanbraden en daarna in de oven kan ook.

Braad en grill tijden: Runderrollade (rosé gebraden): 25 minuten braden per 500 gram. Wil je de rollade lekker gaar gebraden, hanteer dan zo'n 35 minuten braadtijd per 500 gram. Laat een rollade na het braden of grillen altijd een aantal minuten rusten voordat je hem aansnijdt!