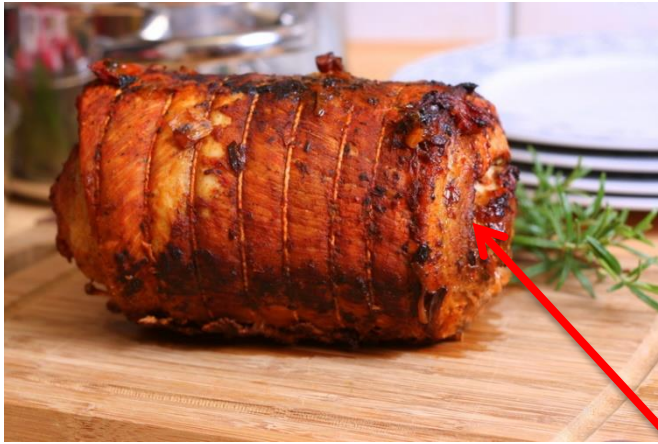


## Varkensfilet rollade



Neem de filet rollade uit de verpakking en laat in ca. 1 uur op kamertemperatuur komen. Smelt de boter en een beetje margarine in een braadpan op laag vuur, daarna matig vuur, leg de rollade in de pan als bijna alle schuim van de boter is weggetrokken en braad aan. Draai de rollade met een vleesvork een paar keer om, zodat het vlees rondom - ook aan de zijkant! - lichtbruin wordt. (\*)

Draai het vuur laag en braad de rollade met de deksel schuin op de pan in ± 45 min. rosé (gaartijd is 4-5 minuten per cm doorsnede).

Neem het vlees uit de pan, verpak in aluminiumfolie en laat 10 min. rusten. Schenk ondertussen de wijn in een pan, roer de aanbaksels los en laat de jus even doorkoken. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Neem de rollade uit de folie, knip de touwtjes los en verwijder. Snijd de rollade met een groot mes in dunne plakken.

(\*) In de oven:

Na het aanbraden kan de rollade eventueel ook in een braadslede in de oven (inschakelen op 175 °C) verder garen. Met behulp van een vleesthermometer is eenvoudig te controleren wanneer het vlees gaar is; de kerntemperatuur is dan ca. 45 °C.

Voor als er nog rollade over is:

Rolladesalade op brood: snijd restjes rollade in heel fijne stukjes. Meng er mayonaise, mosterd en in kleine blokjes gesneden augurk en (ongeschilde)appel door. Breng het geheel op smaak met peper en zout en gebruik het als beleg, bijvoorbeeld op een meergranenpistoletje.

Of: rolladeragout: snijd een restant rollade in kleine stukjes. Fruit in een hapjespan wat gesnipperde ui in boter. Voeg in plakjes gesneden (kastanje) champignons toe en bak deze mee. Strooi er bloem over en laat die even meebakken, zodat de bloem gaart. Voeg nu al roerend scheutjes melk toe tot een gladde, gebonden saus ontstaat. Roer de rolladestukjes erdoor en laat het vlees nog even mee warmen. Breng de ragout op smaak met pittige mosterd, peper en zout.