




# Feestelijke varkensrollade



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 20 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 dunne varkensschnitzels
- 1 kleine prei
- 1/2 oud broodje
- 1/2 bosje basilicum
- 50 gram gepelde pistachenoten
- zout, zwarte peper
- 1 el boter
- 1 tl zonnebloemolie
- 150 ml. droge witte wijn
- 2 el crème fraîche

## Voedingswaarde

- 335 kcal, 1405 kj
- 20 gram vet
- 28 gram eiwit
- 5 gram koolhydraten
- 1 gram vezels

## Wist u dit

*Hoewel ze meestal tot de noten worden gerekend, zijn pistachenoten strikt genomen, net als amandelen, pitvruchten. Ze leveren veel waardevolle voedingsstoffen.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Feestelijke varkensrollade



## Bereiding

- 1 Maak de prei schoon, was grondig en snijd het wit in ringen. Snijd het brood in blokjes, was het basilicum, schud droog en hak de blaadjes fijn.
- 2 Maak het brood, de helft van het basilicum en de pistachenoten in de keukenmachine klein en breng op smaak met zout en peper. Meng er de prei door. Smelt de boter en voeg toe.
- 3 Breng de schnitzels aan beide kanten op smaak met zout en peper. Verdeel het pistachemengsel erover en druk goed aan. Rol de schnitzels op en zet er vast met cocktailprikkers. Verhit de olie in de pan en braad de rollades in 5 min. rondom goudbruin.
- 4 Giet de wijn erbij, zet het vuur lager en laat het met een deksel op de pan 20 min. sudderen. Neem de rollades uit de pan. Laat de saus iets inkoken. Roer er de crème fraîche en de basilicum door en serveer.

## Kooktips

Druk de schnitzels voor u ze vult goed plat of leg ze tussen 2 lagen plasticfolie en rol ze met een deegroller tot ze mooi dun zijn.

## Serveren

Snijd de rollades voor het serveren in plakken, giet er wat saus over en serveer de rollades met gesmoorde sperzieboontjes.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)