



Lenderollade met roomjus van paddenstoelen

 Bereiden in:

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- lende rollade (gewicht naar wens)
- 50 gram koude boter in klontjes
- peper
- zout
- Paddenstoelenjus
- 25 gr. anijschampignons
- 25 gr. Shiitake
- 1/2 ui
- 1 knoflook teentje
- 1 dl. slagroom
- 25 gr. boter
- 1/2 L krachtige runderfond
- 1 theelepel tomatenpuree
- 50 ml. rode wijn

Voedingswaarde

•

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
www.sameneenkoekopen.nl



Lenderollade met roomjus van paddenstoelen

Bereiding

- 1 Bak de rollade kort en krachtig aan.
- 2 De rollade in de voorverwarmde oven van 100 graden zetten met de in het midden gestoken kernthermometer.
- 3 Gaar de rollade tot 53 graden(ca. 2 - 2 1/2 uur) en laat folie licht afkoelen.
- 4 Snij op de snij dunne plakjes van de rollade.

Paddenstoelenjus

- 1 Snipper de ui en de knoflook teentjes en fruit deze aan in een kookpan. Hierna ook de paddenstoelen met 10 gr van de boter aanbakken
- 2 Voeg de rode wijn toe, laat inkoken tot tweederde. Blus af met de runderfond en voeg de tomatenpuree toe
- 3 Laat vervolgens weer inkoken tot 2/3
- 4 Blus af met 1dl room en kook in tot de massa tot de helft is gereduceerd
- 5 Vermeng met de rest van de roomboter.

Serveren

Menu suggestie, zoals de foto weergeeft: Lende rollade met een roomjus van paddenstoelen, geserveerd met Krokettjes van schorseneren en een taartje van aardappel met gewokte peultjes Bekijk alle bereidingswijzen onder onze recepten

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten