

Varkensrollade



 Bereiden in: BBQ en Oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 65 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 procureur van ca. 2 kg
- zeezout
- 1 bosje maggikruid
- 1 bosje marjoraan
- 1 bol knoflook

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

Varkensrollade



Bereiding

- 1 Verwarm de BBQ of Oven op 220 graden
- 2 Neem de blaadjes van de maggikruid en de marjoraan en hak ze fijn
- 3 Pel de knoflook en hak de teentjes fijn
- 4 Meng door het kruidenmengsel
- 5 Maak van de procureur een rechthoekige plak van 3 cm dik
- 6 Bestrooi de procureur met zeezout naar smaak en bedek het mek het kruidenmengsel
- 7 Rol het vlees tot een rollade en maak hem vast met slagerstouw.
- 8 Leg de rollade op het rooster en sluit de deksel
- 9 Grill het vlees ongeveer 50 in. Iedere 5 min. de rollade iets verder rollen. Zo wordt deze mooi gelijkmatig bruin en krokant.
- 10 Bij een kerntemperatuur van 58 is de rollade klaar

Belangrijke tip: Rollade voor het aansnijden eerst 15 minuten in aluminium folie laten rusten

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten