


# Rollades braden



Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- Rollade
- Bakmiddel

 Bereiden in: koekepan met deksel

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

•

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)



# Rollades braden

Bereiding

Allereerst de basis bereidingswijze.

- 1 Kies een geschikte braadpan of koekenpan
- 2 In ruim braadmiddel de rollade rondom dicht schroeien
- 3 Vuur laag zetten en 250 ml. vloeistof toevoegen. Dit kan water, bouillon of wijn zijn.
- 4 Rollade af en toe draaien.

In de oven:

- 1 Verwarm de oven voor op 150 graden. Bak de rollade rondom bruin aan in de pan
- 2 Leg de rollade in een braadslede en plaats deze in de oven. Schep regelmatig het braadvocht over de rollade, zo blijft deze mals.

Braad- en griltijden:

Varkensrollade: 1 uur en 45 minuten per kilo

Varkensfiletrollade: 1 uur en 15 minuten per kilo

Schouderfiletrollade: 1 uur en 45 minuten per kilo

Half om half rollade: 1 uur en 45 minuten per kilo

Kiprollade: 1 uur en 15 minuten per kilo

Carpacciorollade: zie recepten pagina  
(<https://www.sameneenkoekopen.nl/recept/Carpaccio-rollade>)

Porchetta rollade: zie recepten pagina (  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/recept/Porchetta>)

Laat de rollade na het braden 5 minuten rusten en knip daarna de touwtjes los.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

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