




Carpaccio rollade

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

-

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



Carpaccio rollade

Bereiding

Op recht een enorm lekkere en ook mooie rollade.

Deze rollade is gemaakt van biefstuk, gevuld met rucola, kaas, pancetta, pijnboompitten

U kunt deze rollade zowel in de pan als in de oven klaarmaken. Zal beide op een rijtje zetten. Ik kan u aanraden een kerntemperatuurmeter te gebruiken, hierdoor weet u precies hoe de rollade er aan de binnenkant uit ziet en krijgt u hem op de perfecte garing.

IN DE PAN BEREIDEN

- Laat de rollade op kamertemperatuur komen.
- Verhit de braadpan en smelt de bakboter of verhit de olie.
- Bak de rollade aan alle zijde bruin op hoog vuur.
- Als alle zijde bruin zijn voeg je vocht toe zoals bouillon, water of wijn en laat je het vlees op laag vuur 35 á 45 minuten garen met de deksel op de pan. Draai de rollade regelmatig om.

Bij een kerntemperatuur van 52-54 graden is deze rollade perfect perfect! Laat u hem in aluminium folie nog 10 minuten rusten. Bedenk dat deze dan nog iets verder gaart.

IN DE OVEN BEREIDEN

- Rollade op kamertemperatuur laten komen
- Verwarm de oven voor op 230 °C. (alleen het eerste deel van de bereiding, let op straks lager!)
- Leg twee klontjes boter in de braadslee en zet de braadslee in de oven.
- Leg de rollade in de braadslee en giet met een lepel met een lange steel de gesmolten boter over het vlees. Herhaal dit elke 5 minuten.
- Draai de thermostaat voor het braden lager! Doe dit na 15 á 20 minuten. Tussen de

180 á 200°C. is prima.

Bij een kerntemperatuur van 52-54 graden is deze rollade perfect perfect! Laat u hem in aluminium folie nog 10 minuten rusten. Bedenk dat deze dan nog iets verder gaart.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten