



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 luxe lende rollade 600 gram
- olijfolie
- 30 gr roomboter
- 5 teentjes knoflook
- 4 rozemarijntakjes
- 50 ml rode wijn
- 200 ml runderbouillon

Voedingswaarde

-

Bereiding

- 1 Laat de rollade om te beginnen rustig op kamertemperatuur komen
- 2 Verhit de pan en doe er de olie in, braad de rollade rondom bruin aan, dit mag op redelijk hoog vuur.
- 3 Voeg nu de roomboter, hele knoflooktenen en hele takken rozemarijn toe en braad dit nog even mee.
- 4 Blus nu af met de rode wijn en laat dit even inkoken.
- 5 Nu de bouillon er aan toevoegen en de rollade in ongeveer 30 minuten mooi bruin en gaar braden, hou het deksel schuin op de pan. Keer de rollade regelmatig om.
- 6 Haal de rollade uit de pan, leg hem op een snijplank en bedek het met aluminiumfolie.
- 7 Zet de pan met jus op een hoog vuur om de jus eventueel nog in te koken.