


# Bavette Rollade



 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 1 bavette (ca. 1 kg)
- 1 prei, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el grove mosterd
- 75 g crème fraîche
- ? 100 g geraspte Gruyère of Parmezaanse kaas
- 1 el verse tijm, fijngehakt
- 1 el verse rozemarijn, fijngehakt
- 3 el olijfolie
- Zout en versgemalen peper
- Keukentouw

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)

# Bavette Rollade

## Bereiding

- 1 Haal de bavette 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.  
Snij de bavette horizontaal in (vlinderen) zodat hij dunner en uitvouwbaar is.
- 2 Maak de vulling:
  - a. Verhit 1 el olijfolie in een pan en bak de prei met de knoflook tot deze zacht en licht gekaramelliseerd is.
  - b. Voeg de mosterd, crème fraîche en de helft van de kaas toe en meng goed door.
  - c. Breng op smaak met zout, peper, tijm en rozemarijn en laat het mengsel iets afkoelen.
- 3 Vullen en oprollen
  - a. Verdeel de preivulling gelijkmatig over de bavette.
  - b. Strooi de rest van de kaas erover.
  - c. Rol het vlees strak op en bind het stevig vast met keukentouw.
- 4 Aanbraden en garen
  - a. Verhit een pan met 2 el olijfolie en schroei de rollade rondom bruin.
  - b. Leg de rollade in een voorverwarmde oven op 150°C en laat 40-50 minuten garen, tot een kerntemperatuur van 52-55°C (medium-rare) of 58-60°C (medium).
- 5 Laten rusten & serveren
  - a. Haal de rollade uit de oven, dek losjes af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.
  - b. Snijd in plakken en serveer met een romige mosterdsaus of rode wijnsaus of jus.

## Serveren

Erg lekker erbij zijn; Gebakken aardappeltjes met rozemarijn Gegrilde groene asperges of spruitjes Een stevige rode wijn Een ware smaaksensatie – probeer deze rollade en ontdek hoe goed prei en bavette samengaan!

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

Voor meer recepten ga naar:

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