

Varkensfilet- rollade



Bereidingswijze

1. Haal de rollade ruim een uur van tevoren uit de koeling, om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Smeer de rollade vooraf in met olie.
3. Verwarm de oven voor op 170°C. Leg de rollade in de oven en laad deze ca. 40 minuten garen.
4. Pak de rollade in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten op een houten of kunststof plank. De temperatuur stijgt hierdoor naar 60-62°C, de ideale serveertemperatuur. Je rollade is nu mooi rosé van binnen.
5. Serveer je rollade.



Tip

Bij gebruik van een kerntemperatuur meter, bakken tot 55°C. Gebruik bij het aansnijden van de rollade een scherp mes voor mooie dunne plakjes.



Serveren

Serveer je varkensfiletrollade met cranberrysaus.

