



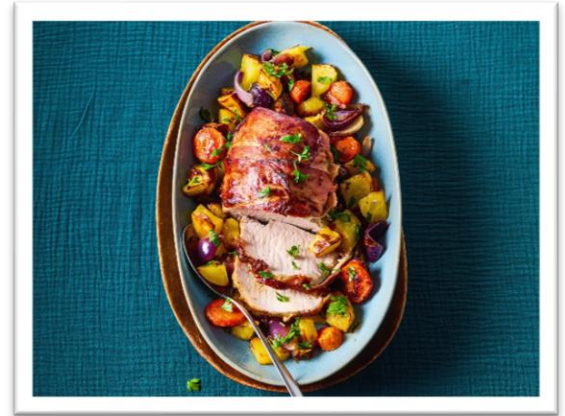
Rollade met bacon en ui uit de oven

🕒 20 + 75 + 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 4 rode uien (in parten)
- ★ 500 g winterpenen (geschild, in plakken van ca. 2 cm)
- ★ 1 kg vastkokende aardappel (in stukken van 2 cm)
- ★ 2 el zonnebloemolie
- ★ 1 kg varkensfiletrollade
- ★ 3 el grove mosterd
- ★ 8 plakken bacon
- ★ 500 ml kippenbouillon
- ★ 2 el platte peterselie (fijngenhakt)



MATERIAAL: 3 cocktailprikkers, braadslede of ovenschaal (30 x 40 cm), aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de ui, peen en aardappelen met de olie in de braadslede.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Rooster in 1 uur tot 1 uur en 15 minuten in het midden van de oven gaar.
5. Verwijder intussen het net van de rollade.
6. Dep het vlees droog en besmeer met de mosterd.
7. Beleg de bovenkant met de plakjes bacon, zorg dat ze elkaar iets overlappen en zet ze vast met de prikkers.
8. Neem de braadslede na 15 minuten uit de oven, schep de groenten om, schenk de bouillon erbij en leg de rollade erop.
9. Rooster 45 minuten tot 1 uur in de oven tot de rollade gaar is.
10. Dek eventueel na 30 minuten af met aluminiumfolie als het vlees te donker wordt.
11. Neem de braadslede uit de oven en laat de rollade 15 minuten afgedekt rusten.
12. Neem het vlees uit de schaal, verwijder de prikkers en snijd in plakken.
13. Bestrooi de groenten met de peterselie.

Tip: Aan de bouillon kun je ook nog 100 ml port toevoegen.

Bron: boodschappen.nl