



Rollade met cranberrycompote

2 personen – hoofdgerecht

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 varkensfiletrollade (op kamertemperatuur)
-  2 tl Provençaalse kruiden
-  8 el cranberrycompote (pot)
-  1 sinaasappel

MATERIAAL: airfryer XL, keukenpapier, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
2. Dep de rollade droog met keukenpapier en bestrooi het vlees rondom met zout en peper.
3. Meng de Provençaalse kruiden met de helft van de cranberrycompote en smeer de rollade er rondom mee in.
4. Leg de rollade in een passende ovenschaal of op een stuk aluminiumfolie in de airfryer en rooster in ca. 40 minuten lichtbruin en gaar.
5. Keer het vlees na 20 minuten
6. Neem de rollade uit de airfryer en laat het vlees, losjes afgedekt met aluminiumfolie, 10 minuten rusten.
7. Boen intussen de sinaasappel schoon en snijd in plakken.
8. Snijd de rollade in plakken en leg ze op een schaal.
9. Garneer met de plakken sinaasappel en serveer de rest van de cranberrycompote erbij.

BRON: boodschappen.nl

