

Rollade garen in de oven met kerntemperatuurmeter



Velthuizen
KEUKENS

🕒 70 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Rollade:

1 varkensrollade
2 el Italiaanse kruiden
zout
verse peper
paprikapoeder

Ovenaardappels:

6 grote aardappels
olijfolie
rozemarijn
peper en zout

Gestoomde groenten:

1 broccoli
1 rode paprika

Champignonsaus:

500 gram champignons
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
200 ml groentebouillon
25 gram boter
200 ml kookroom
flinke scheut witte wijn
1 el bloem

Stap 2 | Rollade met kerntemperatuur

Kruid de rollade met de Italiaanse kruiden, peper en zout. Leg de rollade op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats de kerntemperatuurmeter in het midden van het vlees. Aan de zijkant van verschillende moderne ovens zit een aansluiting, sluit daar de kerntemperatuurmeter op aan. Stel de temperatuur van de oven in op 70 graden. De oven zal uitschakelen als deze kerntemperatuur bereikt is. Dit zal ongeveer 1 uur en 10 minuten duren. Je kunt ook gebruik maken van een draadloze kerntemperatuurmeter die los van de oven de temperatuur meet, maar dan moet je zelf een oogje in het zeil houden.



Stap 3 | Aardappels uit de oven

Spoel de aardappels af onder de kraan en snij ze in partjes. Leg de aardappelpartjes op een bakplaat en sprenkel er olijfolie overheen. Strooi ook een klein handje rozemarijn over de aardappels en wat peper en zout. Bak de aardappels in een voorverwarmde oven op 200 graden in plus minus 30 minuten af. De laatste minuten kan je ook nog even de grill aanzetten.



Stap 4 | Groenten stomen

Spoel de broccoli schoon en snij de groente in kleine roosjes. Ook de rode paprika snijd je kleine blokjes. Doe de groente in een stoomschaal met gaatjes en plaats deze in de stoomoven. Zorg voor een dichte bak onder de stoomschaal om het vocht op te vangen. Stoom de groenten met 100 procent stoom in 20 minuten gaar.



Stap 5 | Champignonsaus

Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. Snipper de sjalotjes en de knoflook. Verhit een koekenpan met een beetje olijfolie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook. Voeg de champignons toe en bak deze even mee. Schep alles over in een steelpan, verhit dit en roer de bloem erdoor. Blus alles af met een flinke scheut witte wijn, voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook. Schenk na ongeveer 3 minuten de kookroom erbij en laat dit goed doorkoken tot de gewenste sausdikte. Breng eventueel op smaak met peper en zout.



Stap 6 | Rollade snijden

Zodra de rollade de kerntemperatuur bereikt heeft zal de oven uitschakelen. Bij een NEFF-oven kun je tussendoor de temperatuur checken door op de i drukken, bij andere merken kan dit op een vergelijkbare manier. Zo kan je ongeveer inschatten hoelang de rollade nog nodig zal hebben om de juiste temperatuur te bereiken. Zodra de rollade gaar is, verwijder je het netje en snij je het vlees met een scherp mes in dunne plakken.



Stap 7 | Bord opmaken en genieten

Maak elk bord op met 3 plakken van de rollade, de aardappeltjes uit de oven en gestoomde groente. Schenk over de rollade wat champignonsaus. Zorg ervoor dat je de borden voorverwarmd hebt in de warmhoudlade of oven. Het zou zonde zijn als je maaltijd koud op tafel komt!

