Gevulde bavette uit de oven



Velthuizen

30 minuten

8 personen

Stap 1 | Wat hebben we nodig?

800 gram bavette
2 el groene pesto
4 plakken oude Beemster kaas
Parmezaanse kaas
1 el pijnboompitten
Peper en zout
Keukentouw

Stap 2 | Snijd de bavette open



Leg de bavette op een snijplank. Snijd het vlees met een scherp vleesmes in de lengte open, maar **snijd het niet helemaal door**. Vouw de bavette **open als een boek**, zodat je een groot en gelijkmatig stuk vlees krijgt. Besmeer de bavette met pesto en laat rondom ongeveer 1 centimeter vrij. Verdeel de plakken kaas over de pesto.

Stap 3 Knopen en braden



Rol de bavette **vanaf de smalle kant** stevig op tot een rollade. Bind het vlees om de 3 à 4 centimeter vast met keukentouw, zodat de rollade tijdens het bakken mooi in vorm blijft. Verhit een scheut olijfolie in een ruime koekenpan. Bak de bavette rollade in ongeveer **2 tot 3 minuten rondom goudbruin**. Draai het vlees regelmatig, zodat alle kanten mooi dichtgeschroeid zijn.

Stap 4 | Gaar de rollade in de oven



Leg de rollade in een ovenschaal. Steek de **draadloze kerntemperatuurmeter** in het midden van het vlees en plaats de rollade in de oven. Zodra je het vlees met de meter in de oven zet, **maakt de oven automatisch verbinding** met de kerntemperatuurmeter.

Stel de gewenste kerntemperatuur in. Wij kozen voor **52 graden (medium-rare)**. De oven houdt de kerntemperatuur in de gaten en schakelt automatisch uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Je hoeft de oven dus **niet voor te verwarmen** en ook niet zelf de bereidingstijd in de gaten te houden.

Stap 5 | Rusten en serveren



Haal de bavette rollade uit de oven en dek deze losjes af met aluminiumfolie. Laat het vlees ongeveer 10 minuten rusten, zodat de sappen zich goed kunnen verdelen. Verwijder het keukentouw en snijd de bavette rollade tegen de draad in, in plakken van ongeveer 1,5 centimeter. Leg de plakken op een mooie serveerschaal en zet de rollade op tafel.

Let op: de automatische uitschakeling en verbinding met de kerntemperatuurmeter zijn functies van de gebruikte Miele oven. Bij een andere oven kan de bediening anders werken.

Fijne kerst!