

CULINAIRE VARKENSROLLADE

Deze rollade hebben wij lekker ouderwets gekruid en voorgegaard!



ONS OPWARMADVIES

- U haalt de rollade twee uur voor het verwarmen alvast uit de koelkast.
- Maak de verpakking NIET open, laat de vacuümzak eromheen.
- Zet een pan water op waar de rollade ruim in past.
- Als het water bijna kookt doet u de rollade met verpakking in de pan.
- U zet het gas/ elektriciteit zacht, het water mag niet gaan koken.
- De rollade blijft nu 35 minuten in de pan, in het hete maar niet kokende water.
- Haal voorzichtig de rollade uit de pan en plaats deze op een snijplank.
- Maak het vacuüm open en haal de rollade uit de verpakking

U bent klaar om de rollade in plakken te snijden en te serveren!

De rollade verpakken wij vacuüm voor u. Daardoor is deze 14 dagen houdbaar in de koelkast of 2 maanden houdbaar in de vriezer.

BEENHAM CULINAIR

Deze beenham is al voorgegaard. U grilt hem zelf af in de oven.

RECEPT BEENHAM CULINAIR

- Verwarm de oven voor op 120 graden
- Verwijder de verpakking
- Braad de beenham 2 uur in de oven met de zwoerdkant naar boven op 120 graden
- Haal het zwaard voorzichtig van de beenham af
- Snijd het spek tot het vlees in met een ruitjes motief
- Steek kruidnagels in de kruising van de ruitjes
- Wrijf de beenham in met een saus gemaakt van bruine suiker, mosterd en eventueel whisky, wijn of cognac
- Verwarm de oven tot 200 graden
- Doe de beenham terug in de oven, na circa 15 minuten nogmaals insmeren met de saus
- Als de beenham mooi donkerbruin is dan is hij klaar
- Laat de beenham licht afkoelen voordat u het in mooie dunne plakken snijdt



Een hele beenham weegt ongeveer 3,8 kilo en is voldoende voor 10 tot 12 personen.

U kunt ook een halve beenham bestellen.

Serveertip!

Honing-mosterdsaus maakt het geheel nog smakelijker.

ONS ASSORTIMENT FEESTELIJKE ROLLADES

ITALIAANSE KALFSROLLADE

Kalfsvlees gevuld met:
groene pesto, pancetta, zongedroogde tomaat,
Parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden en
pijnboompitten.



1,5 uur tevoren uit koelkast.
Oven voorverwarmen op 160°C
Product in oven circa 8 minuten per cm dikte.
52/54°C kerntemperatuur

ITALIAANSE BIEFSTUKROLLADE

Biefstuk gevuld met:
groene pesto, zongedroogde tomaat,
Parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden en
zonnebloempitten.



1,5 uur tevoren uit koelkast.
Oven voorverwarmen op 160°C
Product in oven circa 5 minuten per cm dikte.
48°C kerntemperatuur

KERST RUNDERROLLADE

Rosbief met:
bieslook, Parmaham en salie.



1,5 uur tevoren uit koelkast. Oven voorverwarmen op 160°C.
ROSÉ: product in oven circa 7 minuten per cm dikte.
54°C kerntemperatuur GAAR: product in oven circa
10 minuten per cm dikte 65°C kerntemperatuur.

KERST VARKENSROLLADE

Varkensfilet gevuld met:
kalfsgehakt en tuttifrutti,
lekker gekruid aan de buitenzijde.



1,5 uur tevoren uit koelkast.
Oven voorverwarmen op 160°C
Product in oven circa 10 minuten per cm dikte.
68°C kerntemperatuur

Indien gewenst krijgt u bij al onze rollades en vlees specialiteiten een goed passend bereidingsadvies

COTE DE
BOEUF



ROSBIEF



VARKENS
ROLLADE



LAMSBOUT

