Slagerij Christiaanse
centrum voor gastronomie

CULINAIRE VARKENSROLLADE

Deze rollade hebben wij lekker ouderwets gekruid en voorgegaard!

Eet smakelijk

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.

U ben 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.

NIEUW!

Beefhaas royaal

2 á 3 pers.

Heerlijk mals rundvlees gevuld met bospaddenstoelen en rode ui in rode portsaus.
Gegarneerd met bosui

25 min. op 140 °C in de oven

NIEUW!

Varkenshaas royaal

2 á 3 pers.

Mooie varkenshaas gevuld met bospaddenstoelen en rode ui in bospaddenstoelensaus.
Gegarneerd met bosui

25 min. op 140 °C in de oven

Slagerij Christiaanse
centrum voor gastronomie

ONS ASSORTIMENT FEESTELIJKE

ROLLADES

Kalfsrib-eye rollade

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

Italiaanse biefstuk rollade

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

Kerst runder rollade

Rosbief met:
bieslook, Parmaham en salie.

Kerst varkensrollade

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

Westfield
MALL OF THE NETHERLANDS

FRESH!

WWW.SLAGERIJCHRISTIAANSE.NL
LIGUSTER 83-85 | LEIDSCHENDAM | 070 327 9665
WINKELCENTRUM FRESH-LEIDSENHAGE | MALL OF THE NETHERLANDS