



## Kerstrecept

# Kerst Rollade

met vlees van Hoeve Ravenstein

### Benodigheden voor 1 kg rollade

- 1 kg runder rollade
- 1 bosje verse basilicum
- 1/2 kopje olijfolie
- glas rode wijn
- 1 eetlepel gekneusde witte peper
- 1 blikje gebonden Ossenstaartsoep
- 2 kleine teentjes knoflook
- 1/8 liter room
- 1/2 ui
- braadboter



Hoeve Ravenstein

### Werkwijze

De rollade zachtjes om en om aanbraden in ongeveer 48 minuten.  
Als de rollade gaar is, deze goed in folie wikkelen en een half uur laten rusten. Daarna de jus afblussen met een glas rode wijn.

Hierna de jus ontvetten (met een lepel het laagje vet van de jus afscheppen).  
Vervolgens het blikje gebonden ossenstaartsoep toevoegen aan de jus en deze aan de kook brengen, laat dit nog 2 minuten zachtjes doorkoken.

Bereid hierna de saus van de verse basilicum, 1/2 ui, 1/2 kopje olijfolie, de gekneusde witte peper en de 2 teentjes knoflook en voeg deze toe aan de jus.  
Voor het serveren van de rollade maakt u de saus af met 1/8 liter room.  
Voeg vervolgens een paar verse takjes basilicum toe.

Lekker met: broccoli, stoofpeertjes en aardappelkroketjes.

Gemiddelde braadtijd per kg: Rauw 48 min,  
Roze 62 min, Gaar 70-80 min.

Eet Smakelijk,  
*Familie Tupker*