

# Feestelijk vlees



Zelf rollade opbinden?  
Op [www.keurslager.nl](http://www.keurslager.nl)  
zie je hoe dat moet.



Voor de feestdagen zijn luxe vleessoorten als biefstuk van de haas, varkenshaas, kogelbiefstuk, hertenbiefstuk en varkensoeser traditiegetrouw erg in trek. Een veilige keus, want het is vlees met een korte bereidingstijd waar weinig mee mis kan gaan. Maar Jan-Karel raadt koks die een kerstdiner voor een flink aantal mensen gaan verzorgen, ook graag een rollade aan. "Die kun je prima van tevoren klaarmaken in de oven zonder dat je er omkijken naar hebt. Dan kun je zelf ook meer genieten van kerst!"

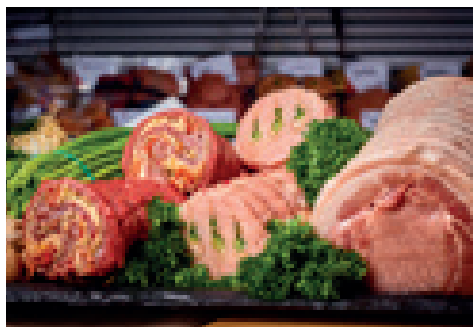
### **Gevulde rollade**

De laatste jaren maakt Keurslagerij Van Hoof steeds meer soorten gevulde rollades op bestelling. "Naast de gewone varkensrollade, kalfsrollade en runderrollade maken we dan bijvoorbeeld rollade van rosbeef, gevuld met

controleren, adviseert Jan-Karel een vlees-thermometer te gebruiken. "Die steek je in de kern van het vlees. Elke soort rollade heeft zijn eigen kerntemperatuur waarbij het vlees goed is. Bij de rollade van rosbeef is dat bijvoorbeeld 50 graden. Dan is het vlees mooi rosé. Zo kan er niets mis gaan."

### **Saus**

Wanneer de rollade op de gewenste gaarheid is, is het advies het vlees een minuut of 10 afgedekt te laten rusten. Dat maakt het nog mals. Daarna is het een kwestie van de touwtjes lossnijden of -knippen, het vlees in plakken snijden en eventueel nog een saus toevoegen aan het braadvocht. "Favoriet bij de rollade zijn onze rode-wijnsaus, rode-portsaus en champignonsaus. Dan nog verse groente, stoofpeertjes en bijvoorbeeld een lekker romige aardappelpuree erbij en je bent klaar!"



## Keurslager Jan-Karel van Hoof: "Onze rollades kunnen zo de oven in"

zongedroogde tomaatjes, carpacciokaas en lekkere kruiden. En filet pancetta, een varkensrollade met inkepingen die zijn gevuld met knoflooktenen, rozemarijn en tijm, en is omwikkeld met fijn spek." Per persoon is 150 tot 200 gram rauw vlees nodig.

### **Thermometer**

De rollades hoeven alleen even kort aangebraden te worden op het fornuis, en garen dan verder in de oven. De gevulde varkensrollade met gedroogde pruimen kan zelfs gelijk de oven in. De oventijd hangt af van het soort vlees en de omvang. Een rollade van een kilo heeft bijvoorbeeld een bereidingstijd van ca. vijf kwartier. Voor de malsheid van het vlees is een lage temperatuur belangrijk. Draai daarom na het voorverwarmen van de oven de temperatuur terug naar 125 graden zodra de rollade in de oven gaat. Om de gaarheid te

### **Tips voor kerstkoks**

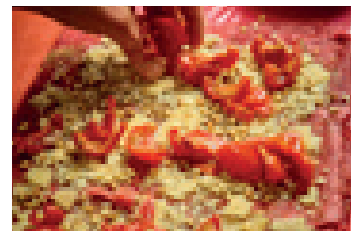
Maak gebruik van de oven. Die is ideaal om eten te bereiden zonder dat je er omkijken naar hebt. Zoals het garen van vlees, maar ook bijvoorbeeld het maken van een aardappelschotel.

Vraag je Keurslager wat de ideale kerntemperatuur is voor de gekozen rollade. Gebruik een kerntemperatuurmeter om na te gaan of het vlees in de oven de gewenste gaarheid heeft bereikt. In ons spaarprogramma, zie ook pagina 38, zijn verschillende thermometers opgenomen.

Vertel je Keurslager welk gerecht je wilt bereiden en laat eventueel het recept zien. Vaak kan vlees al verder worden voorbereid. Denk aan het omwikkelen van biefstuk met spek, het vullen van varkenshaas of dun snijden van schnitzels.

Ga van tevoren proefkoken en probeer een recept dat nieuw voor je is alvast uit. Bijvoorbeeld al met sinterklaas.

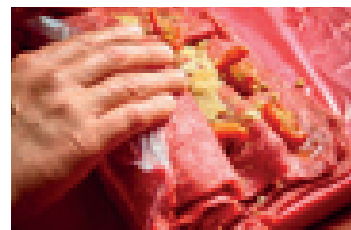
## Rosbiefrollade maken



De Keurslager bedekt lappen rosbeef met zongedroogde tomaatjes, carpacciokaas en kruiden.



Op de vulling gaan opnieuw lappen rosbeef, van zo'n halve centimeter dik.



Het vlees wordt zorgvuldig opgerold.



Vóór het opbinden zet de Keurslager het vlees vast met spiesen.



Daarna wordt de rol opgebonden met de karakteristieke rolladeknoop.