

Stoofrollade uit braadzak

Bereiden in:

Braadzak/oven

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600-1000 gram doorregen stoofrunderrollade
- 4 teentjes knoflook in dunne plakjes gesneden
- 4 grote paprika's - rood en geel
- 3 eetlepels Italiaanse kruiden verse zijn het lekkerst
- 1 dl fond (runder)
- 100 g boter (of margarine)
- snufje zeezout
- snufje vers gemalen zwarte peper
- 1 dl droge witte vermout
- braadzak + sluitstrip

- Energie (kJ)1,075.00Energie (kcal)256.00Eiwit (gram)36.00Vet (gram)7.00Koolhydraten (gram)7.00Vezels (gram)3.00

Wist u dit

Rundvlees een goede bron van ijzer is?

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Stoofrollade uit braadzak

Bereiding

1. Om te beginnen alvast de oven voorverwarmen op 175 °C.
2. De paprika's mag u in grote stukken snijden en mengen met de knoflook, de Italiaanse kruiden, de vermout, de runderfond en zout en peper in de braadzak.
3. Leg de rollade op de groente. Bind de zak dicht, prik er flink wat gaatjes in aan de bovenzijde en leg hem in een ovenschaal.
4. Braad de rollade in 120-150 minuten gaar in de oven.
5. Knip een puntje van de zak en schenk het braadvocht in een steelpan. Kook dit op hoog vuur tot de helft in.
6. Schep de groenten op vier warme borden, snijd de rollade in plakken en leg deze erop.
7. Mix het vocht met de boter tot een gebonden schuimige saus. Voeg zout en peper toe en schep de saus over de rollade.

Serveren

Lekker met verse tagliatelle of gebakken krielaardappeltjes

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten