

Rollade Pakket Bavette

Bereiden in: koekenpan/oven

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 bavette van ongeveer 800 gram tot 1 kilo
- 150 gram ontbijtspek
- 2 eetlepels grove mosterd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 handje verse peterselie, fijngehakt
- 1 handje verse basilicum of tijm
- 75 gram zongedroogde tomaatjes, fijngesneden
- 75 gram geraspte oude kaas of Parmezaanse kaas
- Peper en zout
- Rolladetouw
- Boter of olie om in te bakken

- Gemiddelde voedingswaarden per 100 gram bereid product:
- Energie: ca. 210 kcal
- Vet: ca. 12 gram
- Waarvan verzadigd: ca. 5 gram
- Koolhydraten: ca. 2 gram
- Waarvan suikers: ca. 1 gram
- Eiwitten: ca. 23 gram
- Zout: ca. 1,1 gram

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



Rollade Pakket Bavette

Bereiding

1. Leg de bavette plat op een snijplank. Is het stuk wat dikker aan één kant, snijd het dan voorzichtig iets open zodat je een gelijkmatige lap krijgt. Let goed op de draad van het vlees, want straks snijd je de rollade bij het serveren dwars op die draad.
2. Bestrooi de binnenkant licht met peper en zout. Bestrijk het vlees met de grove mosterd en verdeel daarover de knoflook, peterselie, basilicum of tijm, zongedroogde tomaatjes en geraspte kaas. Leg daar vervolgens de plakjes ontbijtspek overheen.
3. Rol de bavette stevig op tot een rollade. Bind de rollade goed vast met rolladetouw, zodat de vulling mooi op zijn plek blijft zitten. Bestrooi de buitenkant nog licht met peper en zout.
4. Verhit boter of olie in een braadpan en braad de bavette-rollade rondom mooi bruin aan. Gaar de rollade daarna rustig verder in de oven op 160 graden tot een kerntemperatuur van ongeveer 52-54 graden voor mooi rosé. Dit duurt meestal ongeveer 35 tot 45 minuten, afhankelijk van de dikte van de rollade.
5. Haal de rollade uit de oven en laat hem losjes afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten. Snijd de rollade daarna in mooie plakken, altijd dwars op de draad van het vlees.

Kooktips

snijd bavette altijd tegen de draad in, dan blijft het vlees heerlijk mals. Bekijk het blog op de site https://www.sameneenkoekopen.nl/blogpost/Vlees-snijden-doet-u-zo

Serveren

Serveer de bavette-rollade met geroosterde aardappeltjes, gegrilde groenten, een frisse salade of een mooie jus. Ook heerlijk met chimichurri of een zachte rodewijnsaus.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten