Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in:
koekenpan/oven

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg procureur (varkensnek)
- 150-200 gram gerookt ontbijtspek of dun gesneden gerookt spek voor de buitenkant
- 100 gram cranberrycompote
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 40 gram pistachenoten, grof gehakt
- 1 kleine appel, in fijne blokjes
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 theelepel verse tijm
- 1 theelepel rozemarijn, fijngehakt
- Zwarte peper
- Klein beetje zeezout
- eventueel port, runderfond , ui, wortel sjalot.

- Energie: 520 kcal
- Eiwitten: 42 g
- Vetten: 36 g
- Koolhydraten: 8 g

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

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

1. Fruit de sjalotjes rustig in een beetje boter.
2. Voeg de appelblokjes toe en bak kort mee.
3. Laat het mengsel afkoelen.
4. Meng de cranberrycompote, pistachenoten, mosterd, tijm en rozemarijn erdoor.
5. Breng op smaak met zwarte peper.
   Het resultaat is een mooie feestelijke vulling met een combinatie van friszoet, hartig en een lichte bite.

1. Snijd de procureur open zodat je een mooie platte lap vlees krijgt.
2. Verdeel de cranberryvulling gelijkmatig over het vlees. Laat rondom ongeveer 2 cm vrij.
3. Rol het vlees stevig op.
4. Omwikkel de rollade rondom met het gerookte spek.
5. Zet eventueel vast met slagerstouw.

   Tip van de slager: Laat de vulling niet te dik aanbrengen. Zo blijft de rollade mooi stevig en krijg je bij het aansnijden een prachtige spiraal.

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Braad de rollade rondom kort aan in een braadpan.
3. Leg de rollade in een ovenschaal.
4. kan/hoeft niet: Voeg de gesneden ui, wortel, sjalot en tijm toe. Schenk de runder fond en Port erbij.
5. Gaar rustig in de oven tot een kerntemperatuur van minimaal 70 °C in het midden van het vlees én de vulling.
6. Laat het vlees na het garen 15 minuten rusten voordat je het aansnijdt.
   De exacte oventijd is afhankelijk van de vorm en dikte van de rollade. Gebruik daarom een kernthermometer.
   Gebruik het braadvocht uit de ovenschaal.

Kooktips

Maak er een lekkere saus/jus bij: Zeef het braadvocht. Voeg de Port toe en laat rustig inkoken. Voeg eventueel nog wat fond toe. Roer een theelepel cranberrycompote erdoor. Laat inkoken tot een mooie volle saus. Haal van het vuur en monteer met een klontje koude roomboter. Je krijgt een rijke, glanzende jus die perfect aansluit bij de cranberry en het gerookte spek.