

# 'Roodbont in de pan' suggesties, om thuis te proberen



## RUNDERROLLADE MET RODE WIJNSAUS

Bereidingstijd: 2 a 3 uur  
Aantal personen: 4  
Gang: Hoofdgerecht  
Keuken: Nederlands  
Smaak: Hartig  
Techniek: Stoven  
Soort gerecht: Hoofdgerecht  
Hulpmiddelen: Braadpan

### Vorbereiding

Dep de rollade droog met keukenpapier en bestrooi met peper en zout.

### Bereidingswijze

Verhit de boter in de braadpan en bak de rollade om en om bruin. Haal hem uit de pan. Bak de spekreepjes al omscheppend bruin en schep ze uit de pan. Bak de ui met de knoflook en de wortel 5 min. in het bakvet. Schenk de wijn en de bouillon erbij. Voeg de kruidnagel, het laurierblad en de tijm toe. Breng alles aan de kook. Leg het vlees terug in de pan en stooft het op laag vuur, met de deksel schuin op de pan in ongeveer 2 uur gaar. Keer de rollade regelmatig en voeg zondig water toe, zodat het vlees niet uitdroogt. Zeef de jus en voeg de spekreepjes toe. Snijd de rollade in plakjes en serveer de jus erbij.

### Omschrijving

Een feestelijk recept voor het Kerstdiner.

### Ingrediënten

\* 1 runderrollade van 500- 750 g \* 50 gram boter \* 1 gesnipperde ui \* 50 gram gerookte spekreepjes \* 2 dl rundvleesbouillon \* 2,5 dl rode wijn \* 1 kruidnagel \* 1 laurierblad \* 150 g winterwortel \* 2 teentjes knoflook \* 1 el tijm, geknipt \* peper en zout

### Serveertips

Heerlijk met zelfgemaakte aardappelpuree en stooftpeertjes. Maak er ook nog een frisse witlofsalade bij.