

Hoofdgerecht

Reitse's
Twinkel Tip



Poiesz boerenrollade

Benodigheden voor 4 personen:

- 1 Poiesz boerenrollade
- 1 pakje peultjes
- 1 schaal verse haricots verts
- 1 winterwortel
- 1 schaal Poiesz kastanjechampignons
- vloeibare Croma voor bakken en braden
- 1 zak LambWeston redskin roasted potatoes
- verse rozemarijn
- verse peterselie
- peper en zout

Bereiding:

Laat de croma uitbruisen in de pan en schroei de rollade rondom dicht. Doe de rollade gedurende 75 minuten in een voorverwarmde oven van 185°C. Bedruip de rollade regelmatig met het braadvocht tegen uitdrogen. Ondertussen de peultjes, haricot verts en winterwortel schoonmaken en snijden. Blancheer de groenten 1 minuut kort in kokend water. Maak de champignons schoon en laat ze heel. Bak de champignons apart en voeg verse peper en zout uit de molen naar smaak toe. Bak de redskin potatoes goudbruin en voeg op het laatste moment fijn gesneden rozemarijn toe. Leg de groenten op een voorverwarmd bord, daarbovenop een schijf rollade met daar weer bovenop de kastanjechampignons. Schep over de champignons de jus en leg de potatoes er om heen. Garneren met peterselie.