Lekker December

Kerst is niet compleet zonder **Rollade van Poiesz**

Ingrediënten voor 4 personen:

1 rollade van 750 gram, 4 eetlepels vloeibare bak & braad, 50 gram gezouten roomboter, 4 eetlepels fijngehakte peterselie, 4 eetlepels fijngehakte bieslook, 4 eetlepels fijngehakte selderij, 2 eetlepels rozemarijn, 4 eetlepels Franse mosterd, 2 Peka Gratin Rolls, 200 gram geraspte jonge kaas en 400 gram spruitjes.

Bereidingswijze:

Laat de rollade ongeveer 30 minuten op het aanrecht op temperatuur komen. Dep met keukenpapier de rollade droog. Doe de vloeibare bak & braad in de pan. Schroei de rollade rondom dicht. Doe de deksel op de pan en draai de rollade regelmatig om. Gebruik daarvoor een tang. Bedruip de rollade tijdens het draaien met braadboter. Liever in de oven? Zet de oven op 180°C. Ook in de oven steeds bedruipen met braadboter. De rollade is na ongeveer drie kwartier gaar (reken een half uur voor 500 gram rollade). Serveer de gratin en de spruitjes bij de rollade. Snijd de gratin in plakken van 4 cm. Leg ze op een licht ingevette bakplaat en doe er wat geraspte kaas op. Zet de gratin 20 minuten in een oven op 180°C. Kook de spruitjes tot ze gaar zijn en voeg dan nog een klontje roomboter toe.