Poiesz wat maak je menu

Hamrollade met pruimensaus geserveerd met een witlofsalade en aardappelpuree

Reitse Spanninga

Ingrediënten voor 4 personen:

1 hamrollade
1 kilo Poiesz kruimige aardappels
5 stronken witlof
2 Granny Smith appels
4 trostomaten
50 gram Campina ongezouten roomboter
100 ml Melkunie halfvolle melk
20 Perfekt gedroogde pruimen
5 Kesbeke Amsterdamse augurken middel
2 eetlepels Heinz ketchup
2 eetlepels Hellmans mayonaise
1 eetlepel Maggi Jus smaakmaker rundvlees
3 eetlepels Croma vloeibaar bakken en braden
Verstegen zeezout
Verstegen zwarte peper

Bereidingswijze:

Laat de rollade 45 minuten buiten de koelkast op temperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit 3 eetlepels Croma in een koekenpan. Gebruik een tang en schroei de rollade rondom dicht totdat deze goudbruin van kleur is. Houd af en toe de pan een beetje schuin zodat de rollade goed aanbraadt. Schil ondertussen de aardappels en kook ze gaar. Haal na 10 minuten de rollade uit de pan, leg deze op een bakplaatje met de helft van de bakboter. Bak de rollade vervolgens ca. 30 minuten in de oven. Voeg 1 eetlepel jusverbeteraar toe aan de bakboter in de pan. Blus dit af met een scheutje water. Doe de pruimen erbij. Laat dit nog even koken en houd het warm. Snijd de topjes van de witlofstronken. Halveer de stronken en verwijder de bittere pit. Snijd de stronken daarna in reepjes. Was de witlof in water. Slinger de witlof droog in de slacentrifuge. Snijd de augurken in reepjes. Schil de appel en snijd ook deze in reepjes. Vermeng de appel gelijk met de augurk, dan wordt de appel niet bruin. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in reepjes. Doe dit bij de augurkjes en de appel. Breng de salade op smaak met mayonaise, ketchup, peper en zout. Meng dit voorzichtig. Stamp de aardappels fijn. Doe er 50 gram boter en een flinke scheut melk bij. Roer dit glad met een spatel. Breng de puree op smaak met peper en zout. Haal de rollade uit de oven en snijd deze in plakken.

Opmaken:

Gebruik voorverwarmde borden. Schep de puree op een bord en strijk het mooi glad met een mes. Leg een plak rollade erop en giet de pruimensaus er overheen. Schep de witlofsalade ernaast.

Wijntip: Barefoot Merlot

Kijk voor het instructiefilmpje van dit recept en voor nog meer recepten van Reitse Spanninga op **www.poiesz-supermarkten.nl**