

Varkensrollade in chardonnay gestoofd met olijven

Ingrediënten voor 4 personen

- gekruide varkensrollade van ca 750 gram
- 2 el olijfolie
- 40 gr boter
- 5 teentjes knoflook, in dunne plakjes
- 250 gr Chardonnay Montrose
- 5 laurierblaadjes, licht gekneusd
- 1 pot zwarte olijven zonder pit. (160 gr uitgelekt)

Bereidingswijze

- In braadpan olie verhitten en rollade rondom bruin braden. Overtollige olie uit de pan gieten en boter toevoegen. Plakjes knoflook 30 sec. in boter fruiten. Wijn scheutje voor scheutje in pan schenken en aan de kook brengen. Laurierblaadjes toevoegen. Rollade met deksel schuin op de pan zachtjes 20 minuten stoven. Rollade keren, olijven toevoegen en nog 20 minuten zachtjes stoven.
- Rollade in aluminiumfolie en daarna in keukendoek verpakken en 10 minuten laten rusten of (onverpakt) rollade 10 minuten in op 75 graden in voorverwarmde oven leggen. Kookvocht inkoken tot ca 150 ml en op smaak brengen met zout en peper.
- Vlees in plakken snijden en saus erbij serveren.

Wijnadvies: Chardonnay Montrose, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort