



Runderrollade met rode wijnsaus



Hoofdgerecht voor 4 personen.

Ingrediënten:

1 runder-lende-rollade, ca. 800 à 900 gram
zwarte peper uit de molen
3 eetlepels (olijf- of zonnebloem)olie
120 gram boter, waarvan 60 gram ijskoud
1 grote ui, grof gesnipperd
2 teentjes knoflook, ragfijn gehakt
2 takjes verse tijm
1 klein laurierblad, verkruid
3 dl (runder)vleesfond, uit potje
3 dl rode wijn, zoals Rioja, 1 1/2 eetlepel allesbinder

Bereiding:

Haal de rollade een half uur voor de bereiding uit de koelkast.
Maak de rollade droog met keukenpapier en wrijf hem in met wat peper.
Verhit een braadpan met dikke bodem en voeg olie en 30 gram boter toe.
Wacht tot het schuim van de boter begint weg te trekken. Schroei de rollade in
4 - 5 minuten rondom dicht.

Temper de warmtebron en voeg een klontje boter (ca. 30 gram) toe. Braad de rollade rondom
lichtbruin.

Voeg vervolgens uiensnippers, knoflook, tijmtakjes en verkruid laurierblad toe.

Leg het deksel schuin op de pan en laat de rollade 20 minuten zachtjes braden.

Keer de rollade tijdens het braden regelmatig om en bedruip hem regelmatig met de braadolie/boter.

Neem de rollade na het braden uit de pan, bestrooi hem met wat zout en verpak hem in aluminiumfolie.
Laat de rollade hierna 10 - 15 minuten rusten. Schenk het braadvocht door een zeef in een kommetje.

Schep 1 eetlepel braadvocht terug in de braadpan en voeg de op de zeef achtergebleven uien,
knoflook, tijmtakjes en laurierblad er aan toe. Schenk er 2 deciliter water bij en breng alles,
onder voortdurend roeren tot het kookpunt.

Voeg vleesfond en wijn toe.

Wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen.

Temper de warmtebron en laat alles 10 minuten zachtjes sudderen.

Schenk alles door een zeer fijne zeef in een (saus)pannetje.

Wrijf zoveel mogelijk vaste bestanddelen door de zeef en breng alles opnieuw aan de kook.

Strooi allesbinder er over en roer alles krachtig door. Voeg naar eigen smaak en inzicht zout en peper
toe.

Klop hierna de in vier stukjes verdeelde ijskoude boter stukje voor stukje door de saus.

Voeg een volgend stukje pas toe wanneer het voorgaande in de saus is opgenomen.

Neem tijdens het kloppen van het laatste stukje boter het pannetje van de warmtebron.

Blijf er dan nog 20 - 30 seconden in roeren en kloppen.

Presentatie:

Leg de rollade op een snijplank en doe de saus over in een of meer voorverwarmde sauskommen.

Snij de rollade aan tafel in niet al te dunne plakken.

Verdeel ze over voorverwarmde borden en schep er 1 - 2 eetlepels saus over.

Bestrooi de gerechten met peterselie.

Geef er gekookte of gebakken kleine aardappeltjes en verschillende soorten wintergroenten zoals
spruitjes, witlof en bleekselderij apart bij.

Rodekool met puree en stoofpeertjes is ook erg lekker erbij.