



Recept:

Algemeen:

Type barbecue:

Aansteken Starter / Barbecue

Vorbereiding product

Bereiding

Bereidingstijd op de barbecue

Rollade

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

Briketten, Gas, Electrisch

(Dit product kan ook in de oven bereid worden)

ca. 30 minuten

ca. 30 minuten

Indirect op briketten of direct op electrisch of gas op de laagste stand.

1,5 tot 2,5 uur



Bereiding:

Een rollade is kant en klaar te koop, maar ook goed zelf te maken.

Voor een lekker rollade koopt u bij de slager een stuk procureur van 1,5 - 2,5 kilo.

Snijdt de procureur met een scherp vleesmes open tot een lap van ca. 1,5 tot 2 centimeter.

Kruid de rollade naar smaak met vleeskruiden en rol hem op.

Snijdt of knip een lang stuk rolladetouw af waarmee de volledige rollade in één keer ingedraaid kan worden, dit zal ongeveer 4 - 5 meter zijn (beter iets te lang dan te kort). Bind met rolladetouw de rollade over de lange zijde en leg hier een knoop in, draai de rollade een kwartslag en bind de rollade ook over deze lange zijde rondom (als een lint om een cadeautje) Breng het touw naar de smalle zijde, houd met een hand het touw vast en bind met de andere hand het touw de eerste maal rondom de rollade en set het touw vast door er met een lus onder door te gaan. Bind nu de rest van het touw steeds op ca. 2 - 3 centimeter afstand tot de hele rollade rondom gebonden is. Helemaal op het einde knoopt u het touw nog eenmaal strak vast aan de eerste lus en knipt u het overtollige touw af.

Plaats onderin de barbecue een of twee druipbakjes (afhankelijk van het formaat barbecue) met water, wijn en bijvoorbeeld een groentemengsel van ui, wortel, selderij... Dit houdt de luchtvochtigheid hoog waardoor de rollade sappig blijft, vangt de vetten van de rollade op en zorgt voor een lekkere geur rondom de barbecue. Zo hebben de buren er ook wat aan...

De rollade wordt indirect gebakken op de barbecue en heeft afhankelijk van de dikte een bereidingstijd van 1,5 tot 2,5 uur. Voor het beste resultaat is een kernthermometer onmisbaar. Deze thermometer wordt in de rollade gestoken en geeft een signaal wanneer de juiste kerntemperatuur bereikt is. De rollade hoeft niet omgedraaid te worden in de barbecue.

Eet smakelijk!