Varkensrollade met geroosterde tomaten

Ingrediënten

4

- 1 varkensrollade van ongeveer 750/800 g
- 20 g Bresc Erbe Italiano
- 20 g Bresc Knoflookplakjes
- 600 g aardappels in schil
- 8 tomaten
- 100 g tomatencrisp
- 100 g roomboter
- peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de aardappels in stukken en leg in een ovenschaal. Maak ze aan met olijfolie, peper en zout. Laat ze ongeveer 25 minuten op 200°C bakken, draai dan de temperatuur terug naar 175°C voor nog ongeveer 15 minuten. Leg het rolladevlees open neer. Bestrooi de binnenkant van het vlees ook met zout en peper. Verdeel de knoflookplakjes en de erbe Italiano over de binnenkant van het vlees. Rol het vlees op en bind het vast met keukentouw. Bak de rollade rond om bruin in de koekenpan.Oven temp op 125 graden en de rollade rustig laten garen tot een kern temp van 62 graden arroseer het regelmatig met de jus. Snijd de tomaten doormidden en bestrooi ze met peper, zout en de tomatencrips. Rooster ze voor 15 minuten in de oven bij de aardappels op 175°C. Serveer alles bij elkaar.

Gebruikte bresc producten

Bresc Italiaanse kruiden 450g

Bresc Knoflookplakjes 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000