

Varkensrollade met spruitjes / Pork Roulade with Brussels sprouts



Boodschappenlijst

1000 gram aardappelen	versgemalen zout & peper
750 gram gekruide varkensrollade	½ rode kooltje
2 eetlepels zonnebloemolie	100 ml sushi-rijstazijn
500 gram spruiten	1 klein uitje
2 eetlepels olijfolie	5 eetlepels yoghurt

Zo maak je rollade met geroosterde spruitjes etc

Neem de rollade uit de ijskast en laat in 1 uur op kamertemperatuur komen.

Schil en was de aardappelen, kook ze beetgaar en laat de aardappelen afkoelen.

Bereid de spruitjes voor

Maak de spruiten schoon, snij ze door de helft en druppel de olijfolie er over.

Breng de spruitjes op smaak met peper&zout en schuif ze in de oven maar zet de oven nog niet aan.

Bereid de rode kool salade voor

Snij de rode kool dun, was de kool en laat het uitlekken.

Doe in een kom met de azijn, zout & peper, Pel een uitje en doe het bij de rode kool.

Dek de rode koolsalade af, zet het opzij en laat de rode kool 30 minuten marinieren

Braad nu de rollade, die heeft - afhankelijk van het gewicht - de meeste tijd nodig

Bak de rollade rondom bruin, laat de rollade +/- 40 minuten sudderen.

Terwijl de rollade suddert

rooster de spruiten 15-20 minuten op 160°C

laat de rode koolsalade uitlekken in een zeef

bak de aardappelen goudbruin

Neem het vlees - als het klaar is - uit de pan en laat het 10 minuten rusten.

Pak de spruiten uit de oven, meng de salade met de yoghurt en snij het vlees in dunne plakken.

Leg rollade en de aardappelen op een bord en leg de groenten er omheen.

Fijne kerstdagen!

Varkensrollade met spruitjes / Pork Roulade with Brussels sprouts



Shopping list

1 kilo potatoes	freshly ground salt & pepper
750 grams of seasoned pork roulade	½ red cabbage
2 tablespoons sunflower oil	100 ml rice vinegar
500 grams of Brussels sprouts	1 small onion
2 tablespoons olive oil	5 tablespoons of yogurt

How to make a Pork Roulade with roasted Brussels sprouts etc.

Take the Pork Roulade from the fridge and let in 1 hour reach room temperature

Peel and wash the potatoes, cook them al dente and then allow the potatoes to cool.

Prepare the Brussel Sprouts

Clean the Brussels sprouts, cut the sprouts in half then drizzle with the olive oil.

Season with sea salt and pepper and slide the Brussels sprouts into the oven but do not turn it on yet

Prepare the red cabbage salad

Cut the red cabbage thinly, wash and drain the cabbage.

Put the cabbage into a bowl with the vinegar, salt & pepper.

Peel and chop the onion, stir the onion into the cabbage, cover and set it aside.

Let the red cabbage marinate for at least 30 minutes

Now roast the pork roulade, it needs the most time, depending on the weight

Brown the roulade on all sides and let it simmer +/- 40 minutes.

While the roulade simmers

roast the sprouts for 15 - 20 minutes on 160°C

drain the red cabbage salad in a sieve

bake the potatoes golden

When done remove the pork from the pan and let it rest for 10 minutes.

Take the sprouts from the oven, mix the salad with the yogurt and cut the pork into thin slices.

Place the pork slices and the potatoes on a plate then arrange the vegetables around.

Merry Christmas!