

Gevulde rollade met gorgonzolasaus

Benodigheden (voor 6 personen)

- 1 kg varkensgebraad
- 250 gr gorgonzola
- 12 gedroogde abrikozen
- potje kalfsfond
- 25 cl room
- boter
- allesbinder
- vleeskruiden, zout, peper
- takje rozemarijn
- keukentouw

Bereidingswijze

- abrikozen 15 min weken in lauw water
- kaas in klein stukjes verdelen
- het varkensgebraad in de lengte rondom opensnijden zodat er één grote lap van 1cm dikte overblijft
- vlees bestrooien met peper en zout, abrikozen in twee snijden en over het vlees verdelen, 2/3 van de gorgonzola ook over het vlees verdelen.
- het vlees stevig oprollen en om de 3cm keukentouw er omheen knopen
- de buitenkant van de rollade bestrooien met vleeskruiden
- boter in een kookpot smelten, rollade rondom aanbraden
- rozemarijntakje en een scheutje water toevoegen
- de rollade op een klein vuurtje in ongeveer 45 min laten gaar worden
- uit de pan nemen en even laten rusten, rozemarijntakje verwijderen, intussen aan het braadvet, vleesfond, room en de rest van de gorgonzola toevoegen en laten doorkoken
- iets binden met allesbinder

bijgerechten

- gekookte aardappelen
- courgetteschijfjes + champignons stoven, gekruid met look, peper en zout

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

