



Frank's Verse rollades

De verse rollades zijn de gekruide kiprollade, de ongekruide kiprollade en de kalkoenrollade.

- Haal de rollade een halfuur van te voren uit de koelkast zodat deze op temperatuur kan komen.
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Dep de rollade droog met keukenpapier en kruid naar smaak.

Tips: Kalkoenrollade met oregano, tijm, peterselie en peper/zout. Kiprollade met paprika, Italiaanse kruiden, peper/zout en knoflook.

- Braad de rollade in braadpan aan met boter of olie op laag vuur voor 10 minuten.
- Doe de rollade met zijn braadvocht in een braadslee in de oven voor 45 minuten.
- Laat de rollade nog even rusten onder aluminiumfolie voor het aansnijden. Eetsmakelijk!

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

