

Lamsrollade met Provençaalse kruiden, sinaasappel, geroosterde biet en rozemarijn

Bereidingstijd: 80 minuten

Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- Lamsrollade met Provençaalse kruiden (ca. 750 g)
- Olijfolie en boter om mee te bakken
- 2 tenen knoflook
- Zout en peper
- 1 à 2 sinaasappels
- 4 bieten (eventueel rode en gele)
- 1 takje rozemarijn

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175°C. Bestrooi het vlees met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Bak het vlees rondom bruin aan in de koekenpan en leg het op een rooster. schil de bieten en snijd ze in gelijke parten. Snijd de sinaasappels in gelijke plakjes zonder schil. Pel de knoflooktenen en hak ze grof. Verdeel de bietenparten, sinaasappelplakjes en 1 tak grof gehakte rozemarijn in een ovenschaal en strooi de knoflook erover. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de rollade in deze schaal. Schuif de schaal in de oven. Braad het geheel, afhankelijk van de dikte van het vlees, in circa 45 minuten (kerntemperatuur van circa 55 °C). Laat daarna nog 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Zet de oven op grillstand en grill de bietjes nog enkele minuten tot ze licht kleuren. Snijd het vlees in plakken van 1 cm en leg op de groenten.

Tip: Maak het jezelf makkelijk! Zet dan de oven op 55 °C en leg de rondom bruinebakken rollade voor het diner in de oven. Na enkele uren zal de rollade een ideale garing hebben en bovendien super mals zijn. Snijd de rollade in plakken van 1 cm. Voor extra warmte grill je de rollade kort op 175°C. Serveren maar!