

Stressloze kerst met Djurre Kookt

In de drukke decembermaand op zoek naar een verrassend en lekker menu voor de kerst. Dat klinkt je waarschijnlijk bekend in de oren! Gekkenhuis in de supermarkt, lege schappen of missende ingrediënten op de dag zelf. Dit allemaal kan je behoorlijk wat stress bezorgen. De kerstdagen zijn toch de dagen om goed uit te pakken.

Dat gourmetstel op tafel kan natuurlijk niet elke keer, soms wil je even wat anders. Twee, drie, vier of nog meer gangen zelfs! Tot het moment dat je vast komt te zitten in de voorbereidingen. Welke temperatuur moet de runderlende hebben? Hoe blancheer ik die groente ook weer? Hoe voorkom ik uitdroging van mijn kabeljauw? Djurre Kookt biedt redding.

Tijdens de kerstdagen wordt er veel rollade gegeten. Omdat het zo lekker is natuurlijk. Onderstaande bereide lamsrollade met gegrilde groenten zal je niet misstaan. Zelfs niet bij het kerstdiner. Maar ik moet bekennen dat ik dit een aantal weken geleden op een doordeweekse dag gewoon at. Omdat het zo eenvoudig en lekker is.

Een goed bereide rollade is lekker zacht en mals en wat mij betreft het lekkerste als hij nog lekker roze is. Zonder saus is een goed bereide rollade al heerlijk, eigenlijk heeft het niets nodig. Maar met deze gegrilde groenten is het net even lekkerder. Inspireer je met dit recept en vergeet de bereidingstip van de rollade niet te lezen.

Voor kookworkshop, innovatieve recepten en kooktips ga je naar www.djurrekookt.nl

Lamsrollade met sinaasappel, geroosterde biet en rozemarijn

Bereidingstijd: 80 minuten

Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- Lamsrollade (ca. 750 g)
- Olijfolie en boter om mee te bakken
- 2 tenen knoflook
- Zout en peper
- 1 à 2 sinaasappels
- 4 bieten (voorgegaard)
- 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. Snijd de bieten in gelijke parten en snijd de sinaasappels in gelijke halve plakjes. 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 35 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 85 °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!