



## Gevulde varkensrollade met een stampotje van spruitjes en appel

Datum: 16-01-2012  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Varkensrollade:**

- 2 eetl. Venkelzaad
- 1 eetl. peperkorrels
- 12 eetl. olijfolie
- 1200 g varkensrollade
- 8 cherrytomaten
- 1 rode peper, zaadjes verwijderd
- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 4 takjes rozemarijn
- 2 takjes salie

#### **Stampotje van spruitjes en appel:**

- 1 kg kruimige aardappelen
- 4 appels (elstar of jonagold)
- 500 g spruiten
- 2 eetl. olie
- 250 g spekblokjes
- 150 ml melk
- 50 g boter

### Bereidingswijze:

#### **Varkensrollade:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Stamp de venkel en de peper fijn in de vijzel. Voeg 2 el olie en zeezout naar smaak toe. Verwijder het netje van de rollade en prik met een puntig mes inkepingen van ongeveer 6 cm diep. Wrijf het vlees rondom in met het mengsel. Snijd de tomaten, rode peper, ui, knoflook en de naaldjes van 1 takje rozemarijn fijn en vul de inkepingen in het vlees hiermee. Leg er de salie en de rest van de rozemarijn op en bindt het vlees op met keukentouw. Besprenkel de braadslee met 2 eetlepels olie. Leg het vlees erin en besprenkel met de rest van de olie en zet ca. 45 minuten in de oven. Laat nog 10 minuten rusten voor het aansnijden.

#### **Stampotje van spruitjes en appel:**

In pan met flinke bodem aardappels en appels samen in ca. 20 minuten gaarkoken. Spruiten schoonmaken en halveren. In wok olie verhitten en spek in 3-4 min. knapperig bakken. Op keukenpapier laten uitlekken. Spruiten in spekvet 5 minuten roerbakken. Scheutje water toevoegen en spruiten in nog 5 minuten gaar laten worden. Spek erdoor scheppen en geheel op smaak brengen met zout en peper. Melk zachtjes verwarmen. Aardappels en appels afgieten en met warme melk en boter tot puree stampen. Spruiten erdoor mengen. Stampot op smaak brengen met zout en peper.

Stampot op voorverwarmd bord met kookring aanbrenen en de Schijf rollade er bovenop.