



## Lamsrollade en tuinbonensalade met uitgebakken Hollandse salami

Datum: 15-04-2013  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 7

### **Ingrediënten:**

- 1 lamsrollade van 1500 gram
- 300 g Hollandse salami, in plakjes
- 4 eetl. olijfolie
- 800 g diepvriestuinbonen
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 rode uien, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 250 ml witte wijn
- 16 blaadjes munt, in reepjes gesneden
- Scheutje rode wijnazijn

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 65 graden. Kruid de rollade met zout en peper en braad deze rondom bruin in de hete olie. Leg de rollade in een braadslede en gaar het vlees 1,5 uur in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. daarna uit de oven halen en laten rusten.

Breng water aan de kook en kook de tuinbonen 3 minuten. Verhit de olie in een koekenpan en bak de Hollandse salami op hoog vuur. Voeg de ui toe en als laatste de knoflook. Voeg dan de wijn toe met wat verse peper. laat de wijn net niet helemaal verdampen en doe de tuinbonen erbij. Laat deze even meebakken en blus het geheel af met een scheutje rode wijnazijn. roer er de munt doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de lamsrollade in royale plakken, leg op ieder bord 1 of 2 plakken en schep er wat van de tuinbonensalade naast. lekker met wat knoflook-kruidenboter.