

# Varkensrollade met bacon en rode portsaus (Gepofte aardappel met uien en knoflook en broccoli in bladerdeeg)

Datum: 09-02-2004  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Varkens rollade met bacon:**

- Varkensrollade van ongeveer 1.5 kg.
- 0.5 tl. gedroogde sali
- 0.75 tl. gedroogde tijm
- 150 gr. bakbacon plakken
- zout
- peper
- 3 eetl. olijfolie

### **Rode portsaus:**

- 2 sjalotjes
- 150 gr. koude boter
- 15 gr. chocolade
- 5 dl. wildfond
- 3 dl. rode wijn
- 3 dl. rode port
- 2 dl. jus d'orange
- 0.75 sinaasappel

### **Gepofte aardappel met uien en knoflook:**

- 8 grote aardappelen
- 8 et. roomkaas
- 4 uien
- 2 et. boter
- 4 teentjes knoflook
- scheutje koffieroom
- geraspte kaas

## Bereidingswijze:

### **Varkens rollade met bacon:**

Verwarm de oven voor op 225 graden. Haal het touw van de rollade. Wrijf het vlees in met salie, tijm, zout en peper. Leg de plakken bacon op het vlees, laat de plakken elkaar iets overlappen. Bind de bacon met keukentouw rond het vlees. Bestrijk het met olijfolie. Leg het vlees in de braadslede en zet deze op een rooster in het midden van de oven.

Vul de braadslede met ongeveer 1 cm. water en braad de rollade 30 minuten. Verlaag na 30 minuten de oventemperatuur naar 170 graden en braad de rollade nog 1,5 - 2 uur in de oven.

Schenk eventueel nog wat water in de braadslede. Neem het vlees uit de oven en laat het, verpakt in aluminiumfolie, ongeveer 15 minuten rusten.

### **Rode portsaus:**

Snipper het sjalotje en snij het schilletje van de sinaasappel, doe een beetje olijfolie in een pannetje en fruit alles aan voeg de port en rode wijn toe. Laat dit tot de helft inkoken en voeg de wildfont toe en laat tot de helft inkoken. Doe de chocolade erbij en klop de roomboter erdoor en zet de saus van het vuur.

### **Gepofte aardappel met uien en knoflook:**

Boen de aardappels goed schoon. Prik de aardappels in. Leg de ingeprikte aardappels in een magnetronschaal en laat ze op 800 watt in de magnetron gaar worden. Maak de uien schoon en snijd deze in ringen. Bak ze goudbruin in de boter. Snijd de gepofte aardappels in. Schep er voorzichtig een beetje aardappel kruim uit. Meng de roomkaas, de uien, fijngehakte knoflook, de

aardappelkruim en de koffieroom door elkaar. Vul de gepofte aardappels met het mengsel. Doe er geraspte kaas op en zet ze in een voorverwarmde oven / grill tot de kaas goed gesmolten is.

### **Broccoli in bladerdeeg:**

Verwarm de oven voor op 200 graden. Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Snijd de bloemkool en de broccoli in roosjes, kook deze in ongeveer 10 minuten gaar. Fruit de ui en de knoflook (knoflook heel laten), voeg de bloem toe. Al roerende langzaam de melk toevoegen en aan de kook brengen. Doe de parmezaanse kaas, de broccoli en de bloemkool erbij en schep het geheel voorzichtig door. Verdeel de vulling over deegbladen, maar laar de randen vrij. Strooi de mozzarella over de vulling. Bevochtig de randen van het deeg en rol het dicht. Bestrijk het bladerdeeg met eigeel. Leg de rol met de naad naar beneden. Bak dit alles ongeveer 30 minuten in de oven mooi bruin.