

BEREIDING WILDZWIJN ROLLADE



Benodigd: braadslede/ovenschaal, kernthermometer, aluminiumfolie

- Haal het wild zwijn vlees een uur van tevoren uit de koelkast en laat op temperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op **180°C**.
- Braad de rollade rondom in een braadslede of braadpan in een scheut olijfolie op het vuur.
- Zet de braadslee in de oven of leg de rollade in een ovenschaal en schuif deze in de oven.
- Bedruip de rollade af en toe met het vocht uit de braadslede.
- Gebruik een kernthermometer om te controleren wanneer de rollade een kerntemperatuur van **65 graden** heeft bereikt. Dit is na ongeveer een uur.
- Wikkel de rollade in aluminiumfolie en laat de rollade 15 minuten rusten.

Geniet ervan!