



# BEREIDINGSWIJZER

## BEREIDING HERTENROLLADE



### EXTRA BENODIGD

- 50 gram Ongezouten boter
- Aluminiumfolie
- Ovenschaal



### STAP 1: HET VLEES VOORBEREIDEN

- Haal een half uur voor bereiding het ontdooide vlees uit de vacuümverpakking en leg het op een bordje.
- Bestrooi het vlees aan beide zijden met wat zout en peper.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.

# Baers & Baers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



## STAP 2: HET VLEES AANBRADEN (CA. 2 MIN.)

- Doe de boter in een pan en bak het vlees rondom tot het mooi dicht geschroeid is.



## STAP 3: HET VLEES IN DE OVEN (CA. 8-10 MIN.)

- Haal het vlees uit de pan, leg het in een ovenschaal en plaats de mee geleverde thermometer in de kern van het vlees.
- Plaats het vlees in de voorverwarmde (180 graden) oven met de thermometer in het zicht zodat je het goed kan aflezen. Laat de temperatuur nu oplopen tot 48 graden kerntemperatuur.
- De aangegeven bereidingstijd is indicatief, de thermometer is leidend.



## STAP 4: HET VLEES LATEN RUSTEN (CA. 10 MIN.)

- Haal het vlees uit de oven en pak het geheel in met aluminiumfolie, met de thermometer nog zichtbaar zodat je de kerntemperatuur kunt zien.
- Als deze 54 graden bereikt heeft (ongeveer 10 min), dan is hij mooi rosé gebakken en kan hij aangesneden en geserveerd worden.
- De aangegeven bereidingstijd is indicatief, de thermometer is leidend.

