

Varkensgebraad gevuld met groene kruiden

Nodig:

ontbeend varkensruggebraad (1-1,5 kg)

1 glas droge witte wijn

look

mosterd

peterselie (vers)

dragon (vers)

basilicum (vers)

sperziebonen en/of champignons en/of broccoli en/of witloof,...

aardappelen

Bereiding:

Enkele uren op voorhand:

Snijd het gebraad tot een lap van 1,5 cm dik. Kruid met peper en zout en laat minstens 2 uur marineren in witte wijn. (Dit gaat heel goed in een plasticen diepvrieszakje!)

Neem het gebraad uit de marinade en dep goed droog.

Bestrijk de binnenkant met mosterd en strooi er de gehakte verse groene kruiden overheen.

Rol het gebraad terug op en bind vast met keukengaren.

Braad de rollade in de oven (40-45 minuten bij 180 graden).

Controleer regelmatig en bedruip het vlees met de jus.

Laat na het bakken nog een 10-tal minuten rusten.

Maak ondertussen de saus met het braadvocht uit de ovenschaal.

Serveer het vlees in vingerdikke schijven, samen met gestoofde groenten (naar keuze) en met gekookte aardappelen.