

RUNDERROLLADE AAN HET DRAAISPIJT OP DE BGE

Wat heb je nodig?

1 runderrollade (ik gebruik er één van ca. 2 kg.)
kleine tomaten
1 bol knoflook
verse zilveruitjes (meloesuitjes) of eventueel kleine sjalotjes
1 prei
een paar voorgekookte krieltjes in de schil
versgemalen zwarte peper en zout
kruiden naar smaak voor het vlees (bv. steakkruiden van 'Noskos')
lente-uitjes
olijfolie

Wat moet je doen?

Bestrooi de aardappeltjes met peper en zout, voeg een scheut olijfolie toe en verpak dit in aluminiumfolie.
Snijd de prei in stukken van ca. 5 cm.
Pof het aardappelpakketje, samen met de prei, knoflook en de uitjes in de schil rechtstreeks in de kolen gaar (af en toe draaien).

Dep het vlees droog, bestrijk met olijfolie en kruid naar smaak.
Rijg de rollade aan het spit en plaats in een barbecue van ca. 150 graden, gedurende ongeveer 50 minuten, met het deksel gesloten.
Bij een kerntemperatuur van ca. 48/50 graden kun je het vlees eraf halen: tijdens het rusten zal het vlees doorgaren tot een temperatuur van 55 graden.

Laat de gare groenten iets afkoelen en verwijder dan de zwartgeblakende buitenkant.
Druk ca. 2 a 3 tenen knoflook uit de schil.
Maak een lekkere jus (van kalfsfond of naar keuze) en voeg hier de gepofte knoflook en uitjes aan toe.

Stook de barbecue heet en pof (lieft op een gietijzeren rooster) de tomaten ca. 5 minuten zacht.

Snijd het vlees in plakken en leg op een bord, met de aardappeltjes, tomaten en prei.

Giet hier wat van de jus met gepofte ui en knoflook over en garneer eventueel met de lente-ui en een takje rozemarijn/tijm.

"Ik zeg: maken die hap!"

Trouwens, overweeg om mijn 'vriend' te worden! Je krijgt dan, naast gruwelijk veel kortingen en andere privileges (!), elke week de recepten automatisch in je mailbox! En je steunt mijn kanaal...!
Goeie dingen,

Ralph de Kok