



Hoofdgerechten

Varkensvlees met appelvulling, gepofte ui en krieltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram varkensgebraad
800 gram krieltjes
40 gram walnoten (fijnggehakt)
70 gram veenbessen (gedroogde)
4 rode uien (gepeld)
2 appels (Jonagold)
2 theelepels tijmblaadjes (verse)
tijmtakje (enkele)
4 lookteentjes
3 eetlepels paneermeel
boter
fleur de sel
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C. Schil de appels en snij in kleine blokjes. Schep er de walnoten, veenbessen en paneermeel door. Snij het vlees open tot een grote lap. Sla het vlees nog wat platter. Bestrooi de bovenzijde met tijm, peper en zout. Schep er het appelmengsel op, maar laat een paar cm langs de randen vrij. Rol het vlees strak op. Bind vast met keukentouw en bestrooi ook de buitenzijde met een beetje peper, zout en tijm.

Braad de rollade rondom aan in boter. Leg in een ovenschaal en zet 40 minuten in de oven. Bedruipt de rollade tijdens het bakken regelmatig met het braadvocht.

Snij de onderkant en de bovenkant van de uien weg. Snij ze dan bovenaan kruislings in. Snij de gepelde knoflook in dunne plakjes en steek ze in de inkepingen van de uien. Steek er ook telkens een tijmtakje in. Besmeer de uien met boter en kruid met peper en zout. Zet 30 minuten mee in de oven.

Kook ondertussen de krieltjes gaar in licht gezouten water. Giet af en bak ze in boter rondom goudbruin. Kruid met peper en fleur de sel.

Snij de rollade mooi in plakjes. Serveer er de gepofte uien en de krieltjes bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

