



Hoofdgerechten

Orloffgebraad met champignonragout en kroketjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram varkensgebraad
4 plakjes gekookte ham (gehalveerd)
8 plakjes kaas (belegen)
800 gram kroketjes
olijfolie
peper
zout

Voor de champignonragout

250 gram kastanjechampignons (in schijfjes)
250 gram oesterzwammen (in reepjes)
3 eetlepels peterselie (fijngehakt)
1 eetlepel groentebouillon
2 eetlepels citroensap
scheutje room
60 gram bloem
60 gram boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Maak elke cm een diepe inkeping in het gebraad zonder het vlees volledig door te snijden. Kruid het gebraad met peper en zout en vul elke opening met een sneetje kaas en ham. Steek twee lange brochettestokken door het gebraad zodat alles mooi bij elkaar blijft tijdens het bakken.

Leg het gebraad in een ovenschaal, druppel er wat olijfolie over en zet 40 minuten in de oven. Bedek met aluminiumfolie en laat nog 20 minuten verder bakken.

Bak voor de ragout de champignons en oesterzwammen goudbruin in hete boter. Smelt de boter in een diepe pan. Roer er de bloem onder en laat 2 minuten bakken. Schenk er al roerend de bouillon bij en laat de saus indikken. Roer er de room en het citroensap onder. Kruid met 2/3 de van de peterselie, peper en zout. Schep er de champignons en oesterzwammen onder. Bak de kroketjes goudbruin in de friteuse. Serveer het gebraad met de champignonragout en de kroketten. Strooi nog wat peterselie over het gebraad.

Keukenbenodigheden

Oven
Satéprikker
Friteuse

