



Kookaanwijzing wagyu-rollade

Wagyu-rollade op kamertemperatuur laten komen. Braad de rollade in een braadpan rondom kort aan in bruine, bruisende boter. Gaar verder op een ovenrooster met een lekbak eronder in een voorverwarmde oven van 90°C totdat een kerntemperatuur van 47°C* is bereikt. Mocht het vlees al de gewenste kerntemperatuur hebben verkregen alvorens het tijd is om te serveren, dan kunt u het vlees warm houden in de oven op een temperatuur van 50°C. Blus intussen de jus in de braadpan af met een scheut rode port en kalfsfond. U kunt daarna de saus (van het vuur af) monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter en desgewenst verder op smaak brengen met peper en zout.

* Geadviseerde kerntemperaturen voor:

- **kalfsrollade**: 48-52°C in de kern
- **varkensrollade**: 58°C in de kern
- **lamsrollade**: 54°C in de kern.

Een kerntemperatuurmeter is ook bij ons verkrijgbaar.

Attentie: Vacuum verpakte producten minimaal een uur van tevoren uit het plastic halen en droogdeppen met keukenpapier. Er kan eventueel een vreemde geur vrijkomen, dit komt echter door het vacuumplastic en verdwijnt snel na aanraking met zuurstof.

Laat het vlees altijd eerst goed op kamertemperatuur komen en laat het na het bakken even rusten, alvorens aan te snijden en te serveren.

Wij adviseren u al uw warme gerechten te serveren op voorverwarmde borden.

Nog vragen? Wij adviseren u graag om het resultaat 100% te laten zijn!

Smaakvolle feestdagen gewenst!

Arno Veenhof en het team van
Slagerij De Leeuw

December 2016