



WIJNBOX

Sedosa tinto

Bij varkensvlees is het aan te raden om een soepele rode wijn te drinken. Het ronde karakter van deze Sedosa tinto past goed bij de noten-cranberryvulling.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



WEEK 37
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Varkensroulleau met cranberrynotenvulling

Gebaseerd op het recept van de winnende kookclub

Met noten kan je zoveel meer doen dan ze los uit het handje eten. Noten geven een lekkere bite aan een gerecht. Tijdens de uitzending van *Over smaak valt te twisten* van vorige week stond onze leverancier Jan Gotjé centraal en maakte de winnaar een heerlijke cranberry-notenvulling voor de roulleau. bewaar in de koelkast



40-45 min



veel handelingen



eet aan het begin



kindvriendelijk



glutenvrij



Varkensgehakt



Radijs



Broccoli



Verse bladpeterselie



Varkensfiletlapje



Doré aardappelen



Cherrytomenmix



Cranberrynotenvulling



Kookroom

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Doré aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Radijs	3	6	9	12	15	18
Cherrytomatenmix (g)	100	200	300	400	500	600
Broccoli (g)	125	250	375	500	625	750
Cranberry-notenmix (g) 8) 19) 22)	25	50	75	100	125	150
Verse bladpeterselie (takjes) 23)	2	4	5	6	8	10
Varkensgehakt (g)	40	80	120	160	200	240
Varkensfiletlapje	1	2	3	4	5	6
Kookroom (el) 7)	3	6	9	12	15	18
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose **8)** Noten
Kan sporen bevatten van **19)** pinda's, **22)** (andere) noten en **23)** selderij.

Benodigheden

Pan met deksel 2x, oven-
schaal 2x, koekenpan,
vershoudfolie, kleine
satéprikkers 2 p.p., oven-
schaal, hoge kom met
staafmixer, aardappel-
stamper

Voedingswaarden 919 kcal | 44 g eiwit | 66 g koolhydraten | 51 g vet, waarvan 19 g verzadigd | 12 g vezels



1 Schil of was de aardappelen (doré) grondig en snijd in parten. Kook in 10 - 12 minuten, afgedekt, in een pan met deksel. Giet af en laat uitstomen.



2 Snijd ondertussen de radijs in plakjes, bewaar apart en halveer de cherrytomaten. Doe de cherrytomaten in een ovenschaal en besprenkel met de zwarte balsamicoazijn en de helft van de olijfolie. Bewaar apart.



3 Kook 400 ml water per persoon in een pan met deksel voor de broccoli. Snijd de bloem van de broccoli in roosjes en de steel in blokjes. Kook de broccoli in 8 - 10 minuten gaar en laat uitstomen.



4 Verwarm de oven voor op 180 graden. Hak de cranberry-notenmix en peterselie fijn. Meng de cranberry-notenmix en de helft van de peterselie door het gehakt. Vorm van het gehaktmengsel dunne worstjes, ter grootte van het filetlapje in de breedte. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak het worstje 7 minuten, op middellaag vuur, rondom bruin.

5 Leg een stuk vershoudfolie op het varkensfiletlapje en sla de filet met een koekenpan plat. Verwijder het folie, bestrooi met peper en zout en leg het gebakken worstje erop. Vouw de filet dicht en maak de randen vast met 2 kleine satéprikkers, dit noemen we een varkensroulleau. Leg in een ovenschaal en bak gedurende 25 - 30 minuten in de oven. Zet de cherytomaatjes na 10 minuten bij de roulleau in de oven.

6 Doe de broccoli in een hoge kom. Voeg de kookroom toe en pureer tot een gladde puree. Stamp de aardappelen fijn met de roomboter. Meng de broccolipuree met de aardappelpuree en breng op smaak met peper en zout.

7 Meng de radijs door de warme cherytomaten en snijd de varkenroulleau in plakken. Serveer de varkenroulleau met de puree en de cherytomaten-radijsmix. Garneer met de overige peterselie.