

Honing mosterd rollade

Voor 4 personen

Benodigheden:

2 middelgrote uien
2 appels
1 eetlepel honing
1 eetlepel Dijonmosterd
1/2 theelepel korianderpoeder
snufje zout
1 (schouder)varkensrollade van ongeveer 1 kilo
1 eetlepel maïzena
2 eetlepels water
slowcooker



Bereiding:

De ui en de appels schoonmaken/schillen en snijden. Meng in een schaaltje de honing, mosterd, koriander en zout. Leg op de bodem van de pot de uien en appels en roer ze door elkaar. Smeer de rollade in met het honing/mosterd mengsel. Leg de rollade bovenop de uien en appels. Zet de slowcooker op de lage stand en laat het 4 tot 5 uur staan. De rollade is gaar als de kerntemperatuur 62-63 graden is. Haal de rollade aan het eind van de kooktijd uit de pot. Bindt de saus met de maïzena en water.

Als je een bruine korst wil dan kan je de rollade eerst aanbraden in de braadpan of na afloop de binnenpan van de slowcooker even onder de grill zetten.

Eet smakelijk

(recept gezien bij slowcooker Facebook groep)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl



De vleesthermometer is onmisbaar