

Gestoofde runderrrollade met verse groenten (BGE)

Deze perfecte combinatie van traditionele Nederlandse kooktechnieken en moderne BBQ-methoden levert een mals, sappig stuk vlees op met een heerlijke rokerige smaak. De gietijzeren pan zorgt voor een prachtige korst en gelijkmatige warmteverdeling.

Ingrediënten

Voor de rollade: - 1 kg runder rollade (bij voorkeur uit de schenkel) - 2 tl grof zeezout - 1 tl zwarte peper, versgemalen - 2 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie) - 2 uien, gesnipperd - 3 wortelen, in stukken - 2 stengels bleekselderij, gesneden - 4 tenen knoflook, geplet - 2 laurierblaadjes - 3 takjes verse tijm - 2 takjes rozemarijn - 500ml runderbouillon - 250ml rode wijn (optioneel) - 2 el tomatenconcentraat

Bereidingswijze

- Voorbereiding van de Big Green Egg:** Steek de Big Green Egg aan en breng de temperatuur op 180-200°C. Plaats de convEGGtor (deflector) voor indirecte warmte.
- Vlees voorbereiden:** Dep de rollade droog met keukenpapier en kruid royaal met zout en peper aan alle kanten. Laat 15-20 minuten op kamertemperatuur komen.
- Aanbraden:** Verhit de gietijzeren pan op de Big Green Egg tot deze goed heet is. Voeg olie toe en braad de rollade rondom goudbruin aan (ongeveer 3-4 minuten per zijde). Dit zorgt voor een mooie korst en behoudt de sappen.

4. **Groenten toevoegen:** Haal de rollade uit de pan en voeg ui, wortel, selderij en knoflook toe. Bak 5 minuten tot de groenten zacht beginnen te worden.
5. **Vloeistof toevoegen:** Roer het tomatenconcentraat erdoor en blus af met rode wijn (als je deze gebruikt). Laat even inkoken en voeg dan de bouillon toe. Breng aan de kook.
6. **Kruiden en stoven:** Leg de rollade terug in de pan bovenop de groenten. Voeg laurier, tijm en rozemarijn toe. Sluit de deksel van de Big Green Egg.
7. **Garen:** Laat de rollade ongeveer 1,5-2 uur stoven bij 180°C. De kerntemperatuur moet 65-70°C bereiken voor medium-rare tot medium.
8. **Rusten:** Haal de rollade uit de pan en laat 10-15 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je snijdt.
9. **Saus maken:** Zeef de kookvloeistof en kook indien gewenst in tot een mooie jus. Breng op smaak met zout en peper.

Tips

- **Vlees kwaliteit:** Kies voor een mooie rollade met wat marmervet voor extra smaak en malsheid
- **Temperatuur controle:** Gebruik een vleesthermometer voor perfecte gaarheid - 60°C voor saignant, 65°C voor medium-rare
- **Roken:** Voeg enkele chunks kersen- of eikenhout toe voor extra rokerige smaak
- **Make-ahead:** Dit gerecht smaakt nog beter de volgende dag - perfect voor feestjes
- **Gietijzeren pan:** Zorg dat je pan goed is ingebrand en niet te groot - het vlees moet goed passen
- **Variaties:** Experimenteer met verschillende kruiden zoals dragon, salie of verse marjolein

Serveertip: Snijd de rollade in mooie plakken van ongeveer 1,5 cm dik en serveer met de gereduceerde jus, gebakken aardappelen en seizoensgroenten.

Recept van chaminhardeman.nl