

Orloff van Duroc d'olives met boerenkaas



Ingredienten

- 600 gram varkensspiering
- 200 gram boerenkaas
- 1 kg verse spinazie
- 25 gram boter
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 15 cl Palm Royale
- 20 cl bruine fond
- 1 el arachideolie

Bereiding

Snij het spieringgebraad in de lengte in twee, maar snij het niet helemaal door.

Snij het open tot je een grote lap hebt.

Klop het vlees plat met de vleeshamer en bedek met kaas en spinazie.

Rol het stevig op en wikkel in folie, laat dit 45 min. stomen op 80° C, laat dan een nacht rusten.

Smelt boter, haal de rollade uit de folie en bruin langs alle kanten in de pan.

Haal het vlees uit de pan en laat in de oven garen op 130° C, ong. 15 min.

Snij paprika's, aubergine en courgette in brunoise, stoof deze op met arachideolie en kruid met pezo

Deglaceer de pan met het bier en de bruine fond, en laat inkoken tot sausdikte.

Haal de rollade uit de oven en snij in grote schijven.

Dresseer alles netjes op een bord.