



## Varkensbuikrollade

### Beschrijving

Uit het boek "La dolce vita" van Tessa Kiros heb ik inmiddels 3 recepten gemaakt. Voor dit recept ben ik uiteraard weer naar Eddy geweest en heb ik daar een stuk varkensbuik gekocht. In het recept van Tessa wordt rozemarijn-saliezout gemaakt, Tessa roostert alle ingrediënten in de oven. Ik heb dit niet gedaan, maar allemaal droge kruiden gebruikt en het resultaat was geweldig! De korst wordt heerlijk knapperig en de toevoeging van venkelzaadpoeder geeft de rollade een heel bijzondere smaak. Ik gebruikte chilipeper uit een molentje, maar je kan ook een chilipepertje fijnstampen. Ik geef expres geen hoeveelheden voor de kruiden, ik heb het vlees aan de binnen en buitenkant bestrooid met alle kruiden. Het roodwitte opbindtouw heb ik gewoon bij AH gekocht.

### Aantal personen

5-6

### Ingrediënten

- een lang stuk varkensbuik met zwoerd (ongeveer 1½ kilo)
- 1 eetlepel olijfolie
- Italiaanse keukenkruiden
- zout
- gemalen chilipeper
- venkelzaadpoeder
- knoflookpoeder

### Keukenmateriaal

- koksmes
- vleesplank
- braadslee met rooster
- opbindtouw

### Bereidingstijd

5 minuten voorbereiden, 1 uur en 45 minuten braadtijd

### Bereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg het rooster in de braadslee, zodat het vlees niet met de bodem van de braadslee in aanraking komt en helemaal rondom knapperig wordt. Leg het vlees op de plank, met het vel naar boven en snijd het vel in

een ruitvorm in. Het vel is behoorlijk stug, je hebt hier een echt scherp mes voor nodig. Draai het vlees om, smeer het vlees in met olijfolie en strooi de kruiden in een dun laagje erover. Rol het vlees stevig op en bind het dicht met 3 tot 4 stukken opbindtouw, zodat het zijn vorm behoudt. Smeer het vel in met olijfolie en strooi alle kruiden er in een dun laagje over en wrijf de kruiden goed in de inkepingen.

Leg het vlees op het rooster in de braadslee en giet wat water op de bodem van de braadslee. Braad het in de oven gedurende ongeveer 1 uur en 45 minuten. Verlaag de temperatuur de laatste 30 minuten naar 180°C. Giet wat extra water op de bodem van de braadslee mocht dit nodig zijn, de bodem mag niet droogstaan. De buitenkant van het vlees moet nu donker goudbruin zijn en knapperig, de binnenkant heerlijk zacht (braad nog een minuut of 10 langer als dat nodig is). Serveer heet in plakken, met brood.

**Datum**

20/04/2025