

- hoofdgerecht -

## ROLLADE VAN WILD ZWIJN

MET PADDENSTOELENSTAMPOT, GECONFIJTE GROENTES, UIENMARMELADE & CALVADOSSAUS

10 PERSONEN

### *Rollade van wild zwijn*

1600 GR WILDZWIJNBOUT | 100 GR BOTER |  
300 ML WILDFOND

### *Paddenstoelenstampot*

500 GR AARDAPPELS | 200 ML MELK 75 GR BOTER |  
1 WITTE UI | 250 GR PADDENSTOELEN

### *Geconfijte groentes*

10 SJALOTTEN | 3 TENEN KNOFLOOK | 300 GR ONTBIJTSPEK |  
500 GR KNOLSELDERIJ | 300 GR SPRUITJES

### *Uienmarmelade*

350 GR RODE UI | 60 GR BOTER | 50 GR SUIKER |  
60 ML BALSAMICOAZIJN | 125 ML RODE WIJN

### *Calvadossaus*

100 ML CALVADOS | 400 ML SLAGROOM



**DE KOOKFABRIEK**

powered by **ATAG**

# - hoofdgerecht -

## ROLLADE VAN WILD ZWIJN

MET PADDENSTOELSTAMPOT, GECONFIJTE GROENTES, UIENMARMELADE & CALVADOSSAUS

10 PERSONEN

### Bereiding *Rollade deel 1*

1. Bestrooi de wildzwijnbout met zout en peper, smelt de boter in een braadslede op het vuur, braad hier de rollade om en om in aan en blus af met de wildfond.
2. Zet de rollade in een op 180°C voorverwarmde oven en gaar in ± 60 minuten naar een kerntemperatuur van 65°C, terwijl je de rollade af en toe bedruipt.

### Bereiding *Geconfijte groentes*

1. Snipper de sjalotten en fruit in olijfolie tot ze glazig zijn.
2. Snijd ondertussen de knoflook in plakjes, voeg samen met de blokjes ontbijtspek toe aan de sjalotten en bak een paar minuten door.
3. Snijd ondertussen knolselderij in kleine blokjes voeg toe aan de sjalot-knoflook-spek. Bak langzaam in 45 minuten gaar.
4. Maak ondertussen de spruitjes schoon en blancheer ze 4 minuten in kokend water. Giet af, spoel koud onder de kraan en snijd ze doormidden.
5. Bewaar de spruitjes apart tot vlak voor het serveren.

### Bereiding *Uienmarmelade*

1. Pel de uien, snijd ze doormidden en snijd ze vervolgens in dunne plakken.
2. Fruit de uien zacht glazig in de boter en voeg de suiker toe.
3. Laat iets doorgaren en blus af met rode wijn en balsamicoazijn. Laat inkoken tot de helft van het vocht is verdampt en de uien nog een hele kleine bite hebben. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

### Bereiding *Paddenstoelenstampot*

1. Snijd de aardappels in stukken en kook ze met een snuf zout in ruim water gaar, giet af en pureer met een knijper of een stamper.
2. Breng de melk en de boter in een steelpannetje tegen de kook aan.
3. Meng de warme melk/boter met de aardappels en breng op smaak met zout en peper.
4. Snipper de ui en snijd de paddenstoelen in kleine stukjes (bij veel zand wassen en drogen tussen keukenpapier).
5. Fruit de ui glazig in olijfolie, voeg de paddenstoelen toe en bak op hoog vuur totdat al het vocht is verdampt.
6. Meng de gebakken paddenstoelen met de aardappelpuree en breng op smaak met zout en peper.

### Bereiding *Rollade deel 2*

1. Als de rollade 65°C is, haal de rollade uit de braadslede en laat 15 minuten rusten op een plat bord.
2. Breng ondertussen de braadsappen aan de kook, blus af met calvados, laat even inkoken, voeg de slagroom toe en laat indikken tot een saus.

### *A la minute*

1. Verwarm de paddenstoelenstampot en de geconfijte groentes.
2. Meng de spruitjes met de geconfijte groentes en verwarm de calvadossaus.
3. Als alles warm is, snijd dan het vlees in plakken.
4. Verdeel het vlees, de stampot, groentes en uienmarmelade over de borden.
5. Lepel de saus over het vlees en serveer.



**DE KOOKFABRIEK**

powered by **ATAG**