

Bruciuluni alla Siciliana – Runderrollade uit Sicilië

In deze bijzondere rollade wordt gehakt dat gemengd is met fijngesneden wortel, kruiden en provolone (een Italiaanse kaassoort) samen met hardgekookte eieren opgerold in een vrij dun platgeslagen rundvleeslap. Dat platslaan is een beetje een vak apart. Ik laat het dus liever aan mijn slager in de Haltestraat in Zandvoort over om het gelijkmatig vlak te

krijgen zonder scheuren. Verder is het eigenlijk een heel makkelijk recept, waar je, daargelaten de baktijd, snel mee klaar bent. Maar het resultaat is een fantastische rollade die je zo op het menu bij een feestelijk en chique etentje kunt serveren, waar iedereen van zal genieten.



Drink er een lekkere zachte rode wijn bij. Ik kan je bijvoorbeeld de Ambre Toscana aanraden, een heerlijke zachte wijn die hier perfect bij past.

De hoeveelheden zijn voldoende voor een rollade voor 8 personen. Als je het voor minder mensen maakt, pas dan de hoeveelheden aan. Je kunt deze hoeveelheden ook aanhouden en de helft of wat er eventueel overblijft bewaren in de vriezer of in de koelkast voor de dag erna. Als je het gaat invriezen, laat dan de eieren weg en serveer die er versgekookt eventueel apart bij, bijvoorbeeld kleingehakt en bestrooid over het bord. Ook een mooi plaatje.

Ingrediënten (voor ca. 8 pers.)

- 500 gr rundergehakt
- 900 gr bavette platgeslagen (max 1 cm)
- 100 gr winterpeen of wortel
- 5 a 6 eieren
- 1 1/2 tl rozemarijn
- 1/2 tl nootmuskaat
- Paar takjes peterselie
- 250 gr provolone
- 1 1/2 tl zout
- 1 tl zwarte peper
- 2 eieren
- handje paneermeel
- Olijfolie
- 1 ui
- 2 dl witte wijn
- 200 gr tomatensaus (gezeefde tomaten)

Recept

1. Kook de eieren in ca. 8 minuten hard
2. Snijd de wortel en de provolone in heel kleine blokjes (max. ½ cm)
3. Snijd de peterselie heel fijn
4. Meng de rozemarijn, nootmuskaat, zout, peper, wortel en peterselie met de eieren door het gehakt en meng alles heel goed.
5. Doe er een handje paneermeel bij en kneed nogmaals heel goed door.
6. Leg de platgeslagen bavette op een stuk bakpapier op het werkblad en spreid daar het gehaktmengsel egaal over uit. Houd 1 cm aan de onderkant vrij en ca. 5 cm aan de bovenkant.
7. Snijd van de eieren een kapje af aan onder en bovenkant en leg ze dicht naast elkaar op het gehakt, ongeveer 2 cm van de onderkant van het gehakt.
8. Til nu met behulp van het bakpapier het vlees op en rol het over de eieren heen. Laat dan het bakpapier los en rol verder, zonder te drukken, met je handen op tot je bij de rand van het

gehakt bent gekomen. Als er gehakt aan de zijkanten uitkomt duw dat dan even naar binnen. Til dan de bovenkant van het bakpapier op en maak zo de rollade af.

9. Omwikkel de rollade met bindtouw. Begin met een stuk touw rondom over de lengte van de rollade. Knoop dit stevig vast. Vervolgens kun je op twee manieren verdergaan. Je kunt stukjes touw knippen waarmee je om de 4 a 5 cm de rollade vastknoopt. Je kunt ook één langer stuk touw nemen (ga uit van iets meer dan 1 meter) en 4 cm van de kant rondom te gaan, het touw dan onderdoor het touw dat al om het vlees ligt te halen, met een vinger het touw op dat punt vast te houden, dan met het touw 4 of 5 cm horizontaal verder te gaan, daar je vinger op het touw leggen en weer rondom de rollade te gaan, en zo verder tot aan 4 cm vanaf het andere uiteinde van je rollade. Daar leg je vervolgens een stevige knoop.
10. Verhit royaal olijfolie in een grote pan en bak daarin de rollade aan alle kanten goudbruin. Begin met het bakken van de zijkanten, door de rollade met je handen vast te houden en zo beide zijkanten bruin te bakken. Blus ten slotte af met de witte wijn.
11. Zet het vuur vervolgens heel laag en bak de rollade in ca. 60 minuten gaar. Keer halverwege om. In de oven is ook mogelijk. Hou dan ook ongeveer 60 minuten op 125° aan.
12. Als je hem in de pan hebt gegaard, haal hem dan uit de pan en houd in de oven warm. Als je hem in de oven hebt gegaard, haal de ovenschaal eruit, leg de rollade op een werkblad, giet en het braadvocht, incl. vleesresten, in een koekenpan, leg de rollade weer terug in de schaal en houd in de oven warm.
13. Snijd de ui klein en bak de ui zacht in het braadvocht. Giet er dan het tomatensap bij en kook nog heel even door tot een mooie, niet al te dikke saus. Ik vind het mooier om de saus nog even glad te pureren, maar dat hoeft niet per se.
14. Knip het touw van de rollade en snijd voorzichtig en zonder drukken de rollade in plakken van zo'n 3 a 4 cm. Houd met je andere hand voor de zekerheid de rollade vast zodat hij niet openvalt. Leg een rondje saus op het bord en leg daar een plak van de rollade op.
15. Serveer met groente naar keuze en/of gebakken aardappeltjes, friet etc.

