



SLAGERIJ

**GLEIS**

ambachtelijke smaakmakers

# Bereidingsadvies rollades:

Soort rollade	Braadtijd pan	Oven (eerst aanbraden)
Varkensrollade doorregen 1 kg	90 minuten zachtjes braden	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
750 gram	90 minuten zachtjes braden	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
500 gram	75 minuten zachtjes braden	75 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
Varkensfilet rollade 1 kg	60-70 minuten zachtjes braden	70 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
750 gram	55-60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
500 gram	30 minuten zachtjes braden	30 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
Half om Half (H.O.H.) rollade 1 kg	70-75 minuten zachtjes braden	75 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
750 gram	65 minuten zachtjes braden	65 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64 °C
500 gram	45 minuten zachtjes braden	65 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64 °C
Kalkoen rollade 750 gram tot 1 kg	90 minuten zachtjes garen	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
500 gram	75 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
Kiprollade 1 kg dij	90 minuten zachtjes braden	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
1 kg Filet	60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 75°C
750 gram Dij	75 minuten zachtjes braden	75 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
750 gram Filet	60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 75°C



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Soort rollade	Braadtijd pan	Oven (eerst aanbraden)
Kiprollade 500 gram Dij	50-60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
500 gram filet	55 minuten zachtjes braden	55 minuten 150°C Kerntemperatuur 75°C
Lende rollade Rosé	30-35 minuten zachtjes braden, zonder water en zonder deksel	35 minuten 150°C Kerntemperatuur 48-55°C
Gaar	50 minuten zachtjes braden, zonder water en zonder deksel	45-50 minuten 150°C Kerntemperatuur 60°C
Runder braadrollade	70-90 minuten zachtjes braden	80-90 minuten 150°C Kerntemperatuur 68°C

