

Rollade

Selsmakke mayonêze

Remûladesaus

Klets koppen mei framboazen

Yngrediïnten rollade

Rollade fan 1 kg

Bûter om yn te brieden

Soarten slaad

Radyskes

Krûden nei eigen kar

Rollade briede

Keapje in lekkere rollade fan 1 kilo by jo slachter en freegje oft de slachter de krûden derby dwaan wol.

Lit de bûter útbrûze en skroei de rollade rûnom ticht, sa fier dat der in moai brún koarstke op sit.

Set de oven op 150°C en lit de rollade 40 minuten yn de oven stean. Wol elke kear bedrippe mei de briedbûter oars wurdt de rollade droech.

Ha jo gjin oven? Doch it dan yn in briedpanne en lit it deksel derop sitte. By dizze wize ek elke kear bedrippe mei de briedbûter. Oars wurdt de rollade droech. Ek 40 minuten. Yn de oven ha jo it moaiste resultaat omdat de waarmte lykmjittiger is.

Selsmakke mayonêze

Dizze kinne jo maklik foarút meitsje. De measte minsken keapje de mayonêze út in potsje. Hoecht net ferkeard te wêzen, mar selsmakke is lekkerder en jo witte krekt wat der yn sit. Ofsletten bewarje yn de kuolkast en jo kinne it fjirtjin dagen goed hâlde. Dus net te folle meitsje.

Yngrediïnten mayonêze

- 0.5 liter sinneblomoalje of oliifolje (keamertemperatuer)
- 3 aaidjerren
- 1 ytleppel moster
- 4 drippen worcestersaus
- 3 ytleppels jittik

- Wite piperpoeier (net út de mole, oars krije jo pitsjes yn de mayonêze)

en sâlt út de mole nei smaak.

Hoe't je de mayonêze klearmeitsje

- Doch earst de aaidjerre, moster, jittik, piper, sâlt en worcestersaus yn in **hege** mingbeker (meastal krije jo in mingbeker by de oankeap fan in staafmikser).
- Doch de oalje, **op keamertemperatuer**, op de aaidjerre, jittik en moster en oare smaakmakers.
- Ming mei de staafmikser de yngrediïnten trochelkoar. De staafmikser der hielendal ynsette, oansette en stadich omheech helje.
- 15 sekonden letter ha jo in perfekte mayonêze! It kin net lekkerder!!

Remûladesaus

Yngrediïnten remûladesaus

1 ytleppel kapperkes
 1 ytleppel augurken
 ½ boskje peterseelje
 1 sipel
 ½ boskje biezelok
 Piper en sâlt út de mole
 Selsmakke mayonêze

Remûladesaus klearmeitsje

Hakje de kapperkes, augurk, sipel en peterseelje fyn. Dat kin ek yn in handige keukenmasine. De biezelok moatte jo snije mei it mes.

Ming alle yngrediïnten trochelkoar en jo ha in hearlik remûladesauske!

Kletskoppen mei framboazen

1 Yngrediïnten foar rom 20 kletskoppen

- 100 gram bûter
- 300 gram brune sûker
- 150 gram blom
- bytsje kaniel
- bytsje wetter

- **Klearmeitsje**

Raan de bûter (net kleurje).

- Doch de yngrediïnten byelkoar en ming de bûter der al rierend by.
- Meitsje mei in spuitsek boltsjes beslach op de bakplaat en “klets” mei de bolle kant fan de leppel de koekjes plat, ôfbakke op 190° C, ûngefear 10 minuten.
- Meitsje fan giele rjemme, poeier en molke in krêm neffens resept op de ferpakking (kinne jo keapje yn de supermerk).
Opstiivje litte, heal sleine slachrjemme dertroch (like folle as jo molke brûkt ha).

Doch de sêfte fanyljekrêm op de kletskoppen, framboazen derop, wer in kletskop mei rjemme en framboazen, ôfslute mei in kletskopke. Boppe-op kinne jo in boltsje iis dwaan. No ha jo in toer mei framboazen, in hearlik neigesetsje!

Lekker ite!