Runderrollade braden

Wat heb je nodig (voor 6 personen)

1 kg runderrollade
150 gram boter

Haal de rollade 30 minuten van tevoren uit de koelkast.
Doe de boter in de braadpan.
Zet de braadpan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.

Laat de boter smelten en heet worden.
Als het schuim wegtrekt, is de boter heet genoeg.
Leg de rollade voorzichtig in de braadpan.
Bak de rollade 2 minuten.

Draai de rollade voorzichtig om.
Bak deze kant ook 2 minuten.
Draai de rollade nog om en om, zodat alle kanten dichtschroeien.

Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de braadpan.
Laat de rollade ongeveer 60 minuten braden.
Draai de rollade regelmatig om.

Giet regelmatig wat jus over de rollade.
Als er te weinig vocht overblijft, wat boter toevoegen.
Steeds het deksel weer terug op de pan doen.

Zet de kookplaat uit.
Leg de rollade op aluminiumfolie en pak hem in.
Laat de rollade 10 minuten rusten.
Snijd de rollade in plakken en dien gelijk op.