



### **Toscaanse rollade**

*Italiaanse gevulde haasfilétrollade, gevuld met zontomaatjes en roomkaas*

Bereiding: voorverwarmde oven, 45 minuten op 160 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Veenbesrollade**

*Gekruide haasfilétrollade, gevuld met veenbessen en kaneel*

Bereiding: voorverwarmde oven, 45 minuten op 160 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Italiaanse boeren-rollade**

*Gekruide haasfilétrollade, gevuld met champignons en pancetta*

Bereiding: voorverwarmde oven, 45 minuten op 160 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Carpaccio rollade**

*Runderrollade, gevuld met zongedroogde tomaten, groene pesto, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten*

Bereiding: braden 60 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op  $\pm$  150 graden,  
of kerntemperatuur 68 graden

### **Runder rollade**

Bereiding: braden 60 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op  $\pm$  150 graden,  
of kerntemperatuur 68 graden

### **Lende rollade**

Bereiding: braden 45-55 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op  $\pm$  150 graden,  
of kerntemperatuur 68 graden

### **Kalfs rollade**

Bereiding: braden 50-55 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op  $\pm$  150 graden,  
of kerntemperatuur 55 graden

### **Haasfilét-rollade**

Bereiding: 45 minuten braden per kilo,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Half om half-rollade**

Bereiding: 90 minuten stoven per kilo,  
of kerntemperatuur 68 graden

### **Varkens-rollade**

Bereiding: 75 minuten braden per kilo,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Schouderfilét-rollade**

Bereiding: 75 minuten braden per kilo,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Gevulde haasfilétrollade met abrikozen**

*Gekruide haasfilétrollade, gevuld met abrikozen en amandelschaafsel*

Bereiding: braden 45 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op ± 150 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Gevulde haasfilétrollade met appeltjes**

*Gekruide haasfilétrollade, gevuld met gedroogde appeltjes*

Bereiding: braden 45 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op ± 150 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Gevulde haasfilétrollade Veneto**

*Gekruide haasfilétrollade, gevuld met kruidenkaas, zongedroogde tomaat, salami & basilicum*

Bereiding: braden 45 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op ± 150 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

### **Winterse rollade**

*Gekruide haasfilétrollade, gevuld met ontbijtkoek en wintermix*

Bereiding: braden 45 minuten per kilo of aanbraden in de pan en doorgaren in de oven op ± 150 graden,  
of kerntemperatuur 62-65 graden

## **ROLLADES**

Een heerlijke rollade is altijd  
een succes op tafel!  
U heeft de keuze uit een groot aantal  
heerlijke gevulde of gekruide rollades.



Gevestigd in Warenhuis Vanderveen  
Koopmansplein 16, Assen  
0592-310078

[www.janmager.keurslager.nl](http://www.janmager.keurslager.nl)

