Smulweb

Ingrediënten voor 3 personen

1 kiprollade, 3 tomaten, 1 ui, knoflook, ketjap, sambal, citroensap, gember, peper, zout, 500gr. sperciebonen.

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Montignac
Smaak:	Pittig
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Kiprollade

Voorbereiding

Marineer de kiprollade minimaal 3 uur in een mengsel van ketjap, sambal, knoflook, citroensap, gember, peper en zout. Voeg water toe totdat de rollade onder staat. Was de sperciebonen en snij ze 1x door.(of trek een blik open) Snipper de ui. Was de tomaten en snij ze grof.

Bereidingswijze

Giet de marinade af, leg de rollade in een ovenschaal met de gesnipperde ui, sperciebonen en de tomaat. Dek af. Zet 1 uur in een voorverwarmde oven van 200c.

Serveertips

Voor de niet montignaccers een portie rijst erbij. Voor iedereen een lekkere rauwkostsalade.