

Ingrediënten voor 4 personen

750 gr varkenslenderollade 40 gr
boter, 1 mango, 150 gr groene
druiven, 1 zakje Knorr Finesse
kerrie-mangosaus, 3 el slagroom,
peterselie.

Tijd: > 1 uur
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rollade Met Kerrie-Mangosausgarni

Knorr kerstmenu 1

Bereidingswijze

Rollade droogdeppen. in braadslede boter verhitten en rollade rondom bruinbakken. Vuur temperen, rollade met deksel schuin op de pan in 50-60 minuten gaar laten worden. Mango schillen, vruchtvlees in schijven snijden, druiven wassen. Saus volgens gebruiksaanwijzing bereiden. Room door saus roeren. Rollade in plakken snijden, op schaal leggen. Saus erover verdelen. Garneren met mango, druiven en toefjes peterselie. Direct serveren met de bijgerechten.