



Kookweb.be

Romeinse filet.

Benodigdheden:

- 1 kg varkensgebraad
- Boter
- 1/8 l. witte wijn
- 125 gr. slagroom
- 150 gr. halfoude kaas
- Mosterd

Bereiding:

Laat het gebraad gaar worden. Maak om de 2cm.een insnijding en breng in elke insnijding een snede kaas, ingesmeerd met mosterd. Laat gratineren in de oven zodat de kaas smelt. Breng het vlees op een schotel en houd het warm. Voeg de wijn bij het braadvocht. Bind de saus met de in de room opgeloste bloem. Giet een deel van saus op het vlees en dien de rest afzonderlijk op.

Tip : Braadtijd varkensvlees - 60 min. per kg .

----- Variatie: ----- Inplaats van 1 snee kaas en 1 snee hesp tussen het gebraad - doe als volgt:

Hak sjalotjes "zeer fijn" alsook de champignons. Bereid een bechamelsaus en doe daar een beetje van onder het sjalot/champignonmengsel. Smeer dit op de snee hesp en steek tussen het gebraad. Doe veel kaas in de bechamelsaus en giet over het vlees. Grill in de oven.

Recept rubriek: Vleesgerechten