

Varkensrollade met abrikozen

Ingrediënten

- 1 varkensrollade van ongeveer 700 gram
- 1 blik abrikozen op sap
- 1 eetlepel mosterd
- 1 ui
- 2 knoflooktenen
- 1 theelepel korianderbolletjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 gram boter
- peper en zout

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 3.
2. Houd 15 centiliter abrikozennat achter.
3. Meng de olie, de mosterd, de koriander, het zout en de peper. Smeer dit op de rollade. Voeg de fijngesneden ui en de knoflook toe met het abrikozennat. Zet de rollade 40 minuten in de oven en giet het vocht er af en toe overheen.
4. Voeg de abrikozen toe met wat klontjes boter en wat peper en zout en laat dit 20 minuten meebraden.
5. Serveer warm.