*Brasato al vino rosso*

**De rollade**

Voor 6 personen.

Ingrediënten:

vlees

1.2 kg vlees geschikt voor een rollade

Rub:

120 gram bruine basterd suiker

25 gram paprika poeder

10 gram Zeezout

10 gram zwarte peper

10 gram uien poeder

10 gram cayennepeper”

Vulling:

200 gram gedroogde abrikozen

100 gram gedroogde cranberries

10 gram amandelschaafsel

2 sinaasappelen

Keuken touw

Vacuüm zakken

Saus:

2 wortels

2 stengels bleekselderij

1 ui

3 teentjes knoflook

takje verse rozemarijn

1 bosje basilicum

4 tomaten

2 eetlepels boter

2 eetlepels olijfolie

375 ml goede rode wijn

125 ml vleesbouillon

2 kruidnagels

1 kaneelstokje

1 laurierblaadje

1 eetlepel honing

vers gemalen peper en zout naar smaak

Bereiding:

Abrikozen en cranberries 15 minuten laten wellen in lauw water, en fijn snijden.

Schaaf of snijd de zeste van de sinaasappelen en snijdt het fijn.

Meng de abrikozen, cranberries, zeste en amandelschaafsel.

Wrijf het vlees in met de rub en laat het een kwartiertje in trekken

Doe de vulling in de rollade en bind deze op.

De rollade in een vacuümzak 5 uur op 58°C in de sous vide garen.

Voor het opdienen de rollade opwarmen in de sous vide op 58°C ca 1 uur, daarna aanbakken, het touw verwijderen en de rollade op schijven snijden

**De Saus**

Ingrediënten:

Maak de wortel en de bleekselderij schoon en snijd ze in kleine blokjes. Pel de ui en de knoflook en snijd ze klein. Was de rozemarijn en ris de blaadjes van het takje, en snijd ze fijn. Bewaar en paar blaadjes van de basilicum voor de garnering, en snijd de overige blaadjes en stengels klein. Was de tomaat en snijd ze fijn.

Omdat we de saus na het smoren zeven blijven de velletjes achter in de zeef.

Doe de tomaat, bleekselderij, wortel, rozemarijn, basilicum, ui, kaneel, laurier, kruidnagel en knoflook in de pan met olijfolie. Goed roeren en de groenten even kort aanbakken. Voeg daarna de bouillon en de wijn toe.

Laat de saus ca 2 uur pruttelen.

Haal de kruidnagels, laurierblaadjes en het kaneelstokje eruit.

Maak de saus glad met een staafmixer. Zeef de saus met een passe vite

Breng hem op smaak met zout, peper en de honing. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Maak de saus af met een klont boter.