



Gevulde biefrolletjes met knoflook-citroenjus

🕒 40 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 el pijnboompitten
- ★ 6 gedroogde tomaten op olie
- ★ 1 takje rozemarijn (gerist)
- ★ 2 el pecorino kaas (geraspt)
- ★ 3 el olijfolie
- ★ 4 grote biefstukken
- ★ 4 teentjes knoflook (geperst)
- ★ ½ citroen (rasp en sap)
- ★ 20 g gezouten boter (koud, in kleine blokjes)
- ★ 1 handje waterkers of rucola



MATERIAAL: vershoudfolie, koksmes of vleeshamer, keukengaren aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge, hete koekenpan en laat afkoelen.
2. Hak de tomaatjes en rozemarijn heel fijn en meng met de pecorino, pijnboompitten, 1 el olijfolie en peper.
3. Snijd de biefstukken aan de lange kant in tot net aan de rand, zodat je het vlees kunt openklappen tot een lap.
4. Leg een stukje vershoudfolie op het vlees en sla ze met de zijkant van een koksmes of vleeshamer iets platter.
5. Verdeel de tomatenvulling over het vlees en rol het zo strak mogelijk op.
6. Bind vast met een paar stukjes keukengaren.

Bereiden

7. Bestrooi de rolletjes rondom met zout en peper.
8. Verhit de rest van de olie in de braadpan en braad de rolletjes in een paar minuten mooi bruin.
9. Neem ze uit de pan en voeg de knoflook toe aan het bakvet.
10. Fruit een paar minuten op de laagste stand en voeg dan 2 eetlepels water, de citroenrasp en -sap toe.
11. Breng aan de kook en leg het vlees weer terug in de pan.
12. Verwarm de borden voor.
13. Voeg de boter toe aan de jus en laat de rolletjes op een lage stand nog enkele minuten garen.
14. Keer een paar keer om.
15. Neem het vlees uit de pan en laat 2 minuten rusten onder een deksel of een stuk aluminiumfolie terwijl je de jus warm houdt.
16. Snijd de rolletjes in 4 plakken en leg ze op de borden.
17. Giet een flinke lepel citroenjus erover.
18. Garneer met een pluk waterkers en serveer direct.

Tip: Dit recept is lekker met aardappelgratin en geroerbakte spinazie, zie de bijgerechten.

Bron: boodschappen.nl