

Black pepper rosbiëfrolletjes met Black Garlic Salt

15 minuten

Onze black pepper rosbiëf wordt vers bereid in ons atelier. Kwalitatief rundvlees, een goede dosis zwarte peper, en dat mooi rosé gegaard. Heerlijk op de boterham, in een slaatje, als carpaccio, of zoals in dit recept: als rosbiëfrolletjes! We werken het geheel af met Black Garlic Salt van Funky Ouma. Deze 100% natuurlijke kruiden mixen vind je bij ons in de winkel!

INGREDIËNTEN VOOR 16 ROLLETJES:

- 16 schelletjes black pepper rosbiëf
- een 50 gram rucola
- 20 gram Parmezaanse kaas schilfers
- 1 wortel
- 1 derde komkommer
- een handvol pijnboompitjes
- 1 theelepel zwarte peperbolletjes
- olijfolie
- Black Garlic Salt van Funky Ouma



 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

BEREIDING:

1. Verhit een 'droge' koekenpan op een middelhoog vuur en rooster de pijnboompitjes. Schud ze vaak zodat ze langs alle kanten bruinen, laat ze niet verbranden! Laat de geroosterde pitjes afkoelen.
2. Schil de wortel en snij er dunne 'frietjes' van. Deze mogen iets langer zijn dan de breedte van de rosbiëf schelletjes.
3. Doe hetzelfde met de komkommer, deze hoef je natuurlijk niet te schillen.
4. Leg de schelletjes rosbiëf op een snijplank en vul ze met rucola en wat komkommer en wortel frietjes. Rol ze op en leg ze op een schotel of bord.
5. Doe de peperbolletjes samen met 2 eetlepels olijfolie in een hakmolen of blender. Mix het geheel totdat de peperbolletjes fijn gemalen zijn.
6. Smeer met een keukenborsteltje de rolletjes in met de peperolie.
7. Werk af met de Parmezaanshilfers en de pijnboompitjes.
8. Kruid het geheel met het Black Garlic Salt.

Smakelijk!