



Hoofdgerechten

Steakrolletjes met tomatensalade en barbecuefrietten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram steaks (gepeld)
6 plakjes gerookte ham
700 gram aardappelen (vastkokend)
1/2 citroen (het sap)
40 gram rucola
1 lookteentje
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 bollen mozzarella (in dunne plakjes)
2 eetlepels barbecuesaus
40 gram pijnboompitten
snuifje paprikapoeder (gerookt)
takje tijm (enkele)
olijfolie
peper
zout

Voor de tomatensalade

600 gram tomaten (of kerstomaatjes, verschillend, in plakjes)
handvol basilicumblaadjes
2 eetlepels balsamicoazijn
handvol muntblaadjes
1 granaatappel (pitjes)
1 rode ui (gesnipperd)
1 theelepel honing

Bereidingswijze

Doe de rucola met de gepelde look, citroensap, pijnboompitten en Parmezaanse kaas in een blender. Giet er een scheut olijfolie bij en kruid met peper en zout. Mix tot een smeeuige pesto.

Snij de gepelde steak met een scherp mes voorzichtig over de gehele lengte in zodat je een grotere lap vlees krijgt. Kruid met peper en zout. Schep een laagje pesto op het vlees. Verdeel er de ham en mozzarella over. Druk stevig aan en rol voorzichtig op. Knoop de rol met keukentouw als een rollade vast. Laat telkens een 4-tal cm

tussen elk stukje touw. Steek kruislings de spiesen langs elk touwtje door het vlees. Zet koel tot gebruik en snij de rollade daarna tussen de touwtjes door in dikke plakken.

Kook de aardappelen 10 minuten in licht gezouten water tot ze beetgaar zijn. Giet af en snij in dikke frieten. Kruid ze met het gerookt paprikapoeder, peper en zout. Hussel ze met de tijm, barbecuesaus en een scheutje olijfolie. Verdeel ze over een aluminiumschaal. Zet de schaal op de barbecue en bak de frieten tot ze helemaal gaar zijn. Grill ook de vleesrolletjes goudbruin en tot de kaas begint te smelten.

Meng voor de tomatensalade het balsamicoazijn met de honing. Kruid met peper en zout. Hussel alle overige ingrediënten in een grote kom. Giet er de dressing over en hussel nog eens goed door.

Serveer de vleesrolletjes met de tomatensalade en de barbecuefrietten.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Keukentouw

