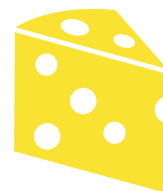


ROSBIEFROLLETJES

gevuld



Recept :

1. Leg de helft van de veldsla op een leuk bord (of plank) en bewaar de andere helft voor de vulling;
2. Snijd de tomaatjes in dunne reepjes;
3. Leg een plakje rosbief open en bestrooi eventueel met wat peper en zout;
4. Beleg het met een klein beetje veldsla en leg hier wat tomatenreepjes op;
5. Bestrooi met wat kappertjes en pijnboompitten;
6. Rol de rosbief op tot een rolletje;
7. Bestrooi met wat Parmesan;
8. Druppel er als laatste dikke balsamico over.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Vier plakjes
ROSBIEF
- Twee handjes
VELDSL
- Een potje
KAPPERTJES
- Geroosterde
PIJNBOOMPITTEN
- Enkele
TOMAAJTJES
- Dikke
BALSAMICO
- Een bakje gesnipperde
PARMEGIANO
REGGIANO
- Een beetje
ZOUT EN PEPER

