KÖTT

Bellas fyllda oxrullader

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **100 min** Portioner: **4**

Magiskt goda och möra rullader som är fyllda med bacon, lök, morot, dijonsenap och pepparrot. Servera gärna med potatismos, gräddsås och svartvinbärsgelé. Smaklig måltid!

100

INGREDIENSER

8 skivor lövbiff
1 styck liten morot
1 styck liten gul lök
1 paket bacon
3 matskedar dijonsenap
pepparrot efter smak
peppar
olja och smör till stekning
vatten
1 matsked kalvfond

Gräddsås

100 gram smör
1 matsked vetemjöl
5 deciliter vispgrädde
1 matsked tomatpuré
1 matsked svartvinbärsgelé
kalvfond
vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram en bunke. Skala moroten. Hacka lök, morot och bacon. Tillsätt dijonsenap, pepparrot och svartpeppar. Rör runt blandningen.
2. Lägg en klick av blandningen på varje skiva lövbiff och rulla ihop. Fäst tandpetare så att rulladen håller ihop ordentligt.
3. Ta fram en gryta med lock. Bryn rulladerna i olja och smör tills de får fin färg. Sänk temperaturen och tillsätt vatten så att det täcker halva rulladerna. Tillsätt fond. Bräsera under lock cirka 1,5 timme.
4. Gräddsås:Ta fram en kastrull. Smält smör. Tillsätt mjöl och blanda runt ordentligt. Häll i grädde, svartvinbärsgelé, tomatpuré och en skvätt buljong från rulladerna. Låt sjuda en stund. Smaka av med salt, peppar och ev lite soya.
5. Ta bort tandpetarna från rulladerna. Servera tillsammans med hemgjord potatismos, gräddsås och svartvinbärsgelé. Njut av måltiden!