



Fyllda lövbiffsrullader med paprika- och chilisås

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Fantastiskt goda och enkla att göra. Kan varieras med de smaker just du gillar.

Lövbiffsrulladerna lindas i bacon, vilket både ger god smak och gör att man slipper binda dem eller använda tandpetare för att de ska hålla ihop. Jag serverar här med en rättikagratäng men det går lika bra med blomkålsris, vanligt ris, potatis eller bara en sallad. Variera rätten genom att byta smak på färskosten och kryddning. Och såsen med t ex vitlöksost istället för paprika/chilicreme fraichen osv.



INGREDIENSER

Rullader

- 8 skivor lövbiff
- 1 förpackning färskost, paprika/chili
- 2 stycken färsk chili
- 0.5 kruka persilja
- salt
- 8 skivor bacon
- smör

Paprika- och chilisås

- 1 burk paprika- och chili creme fraiche
- 1 dl grädde
- ev. salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka chili och persilja, alternativt använd färdighackad fryst, perfekt att alltid ha hemma.
- 2** Lägg ut lövbiffarna på en skärbräda och salta och peppra lätt.
- 3** Klicka ut färskosten i den breda änden av lövbiffen och lägg chili och persilja över, spara lite till pynt. Tänk på att låta någon centimeter vara kvar på sidorna så man kan vika in dem.



4

Vik in sidorna en bit över osten och rulla ihop dem, inget måste men då slipper man att osten rinner ut. Vira bacon runt rulladerna.

5

Stek i smör tills dom fått fin färg och håller ihop. Börja med sidan där baconändan är.

6

Häll grädde och paprika/chilicreme fraiche i en kastrull eller gryta, värm upp och lägg i rulladerna.

7

Låt puttra ca 15 minuter och smaka sen av med salt och peppar. Personligen tycker jag inte det behövs då bacon och chilin ger både sätta och smak.

8

Strö över persilja och lite chili och servera med rättikagratäng, pressad potatis, ris eller blomkålsris.
Smaklig spis!