



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!



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 svartvinbärsgeleé
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, svartvinbärsgeleé, 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 svartvinbärsgeleé. Njut av måltiden!