



Fyllda lövbiffsrullader med gratäng, gräddsås och ugnsbakad tomat

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Fyllda lövbiffsrullader tillhör veteranerna bland husmansklassiker och går att variera i massor, här med philadelphia och senapsfyllning.



INGREDIENSER

- 8 st skivor lövbiff
- 150 g naturell philadelphiaost
- 2 st äggulor
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 msk senap
- färsk kruspersilja
- salt & peppar
- 4 dl vispgrädde
- 400 g körsbärstomater på kvist

Rotsellerigratäng

600 g skivad rotselleri

600 g skivad fast potatis

7 dl vispgrädde

4 st finhackade vitlöksklyftor

salt & vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med gratängen. Koka rotfrukter, grädde, vitlök, salt och peppar på svag värme ca 20 min tills allt är mjukt. Smaka av gratängen med salt och vitpeppar. Häll över i en ugnssäker form eller portionsformar. Gratinera gratängen i ugnen på 225° i ca 10 min. Lägg tomaterna i en form och låt dem gå varma samtidigt som gratängen.
- 2** Rör ihop philadelphiaosten med äggulor, senap, pressad vitlök och finhackad persilja. Smaka upp blandningen med salt/svartpeppar.
- 3** Lägg ut lövbiffsskivorna på en skärbräda och klicka på lite av fyllningen. Rulla ihop ett varv och vik in kanterna där fyllningen är och rulla sedan ihop till en rulle. Salta och peppra rulladerna och bryn dem runt om i smör i het panna.
- 4** När fyllningen börjar läcka ut lite så häller du i grädden i stekpannan och låter rulladerna koka ett par minuter i såsen. Lyft ur rulladerna när de är färdiga och låt såsen puttra ihop och tjockna av sig själv. Smaka av med salt/vitpeppar och kalvfond.