MIDDAGS TIPSET

4 port

OXRULLADER med SENAPSSTING

Enkla oxrullader med härligt sting av dijonsenap. Extra gott att servera dem klassiskt med vinbärsgelé.

80 g Kvibille® cheddar
600 g lövbiff
3 msk dijonsenap
2 tsk hackad färsk timjan
Arla® Svenskt Smör
1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 dl vatten
3 dl Kelda® klassisk gräddsås
färsk timjan

Skär osten i 8 stavar. Bred 2 msk senap på köttskivorna. Lägg en oststav på varje skiva och strö över timjan. Rulla ihop till täta rullar och fäst med tandpetare. Salta, peppra och bryn rullarna runt om i smör i en stekpanna 3–4 min. Tillsätt vatten, sås och 1 msk senap i pannan. Rör om och låt koka under lock ca 5 min. Garnera med timjan.

Scanna receptet till mobilen!