MAISON PRIMAGO

CARPACCIO ROLLADE

Ingrediënten 4 personen

- 500 gram bavette (extra platgeslagen)
- 50 gr rucola
- 2 el pijnboompitten, geroosterd
- 50 gram semi zongedroogde tomaatjes
- paar blaadjes verse basilicum
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 4 el groene pesto
- peper en zout naar smaak
- keukentouw en vershoudfolie
- 4 tapasprikkers

Bereiding:

- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en laat ze afkoelen.
- Leg een groot stuk vershoudfolie op de aanrecht, leg het platte stuk Bavette op de folie en bestrooi met peper en zout.
- Smeer het vlees vervolgens in met pesto en verdeel de pijnboompitjes, geraspte kaas, tomaatjes, rucola en basilicumblaadjes over het platgeslagen vlees.
- Rol de bavette strak op met de folie en leg de rollade minstens 1 uur in de koelkast of vries het even aan.
- Haal de folie eraf en bind de rollade op met 4 stukken keukentouw*
- Prik 4 tapasprikkers naast elk stuk touw in de rollade en snijd de rollade in 4 plakken.
- Grill de carpacciorollade op barbecue of grill tot een kerntemperatuur van 56 graden, dit duur circa 5 minuten.

* Waarschuw je gasten even dat er keukentouw in de rollade zit;-)

Serveer de carpacciorollade eventueel nog met wat sugarsnaps als groente.