

Librije's Winkel

Rouleau van rookvlees

Ingrediënten voor 6 personen:

1. 150 gram dungseden rundrookvlees
2. 100 gram mascarpone
3. 40 gram gehakte gerookte amandeltjes (Librije's Winkel)
4. 10 gram grove boerenmosterd (Eek & Eulie)
5. 4 à 5 stuks Amsterdamse uitjes (Librije's winkel, Kesbeke)

Bereiding:

1. Meng de mascarpone met de gehakte amandelen, 2 fijngesneden uitjes en mosterd
2. Leg het rundrookvlees netjes op een stuk slagersfolie
3. Smeer het mascarponemengsel gelijkmatig op het rookvlees en rol met behulp van het folie tot een strakke rol
4. Op laten stijven in de koelkast

Serveren:

1. Snijd de rol in 10 mooie plakjes
2. Prik de rolletjes netjes aan een vork
3. Garneer met een 'schelletje' Amsterdamse ui, een klein dotje grove boerenmosterd en een takje kervel of platte peterselie