

kerstbiefstuk

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingredienten:

6 ons biefstuk aan een stuk

pesto rood of groen

parmaham

gedroogde tomaten op olie

Bereidingswijze:

Snij de biefstuk op de manier open zodat je hem weer dicht kan rollen zodra deze gevuld is.

Na het opensnijden de binnenkant kant insmeren met pesto en daarna de parmaham erin leggen.

Rol de biefstuk op, met bindtouw dichtmaken.

De biefstuk in zijn geheel insmeren met dezelfde pesto, met als finishing touch een paar gedroogde tomaatjes.

Braad de biefstukrol aan alle kanten even goed aan, en dan de deksel erop en zachtjes ong. 20 min laten garen.

Tip heerlijk bij gebakken aardappeltje en eigenlijk allerlei groenten

!

tonny langeveld

Dit recept is keer bekeken.