

RULLAR AV RYGGBIFF MED SELLERICREME

Det här behövs till 8 pers.

Sellericreme

1,8 kg rotselleri
800 g potatis
5 dl "laga lätt-grädde" (5%)
1 1/4 dl vatten
Salt och vitpeppar

Rullar av ryggbiff

4 bitar ryggbiff (å ca 175 g)
100 g saltorkade tomater
4 msk grovhackade färska basilikablåd
4 msk grovhackade färska oreganoblåd
200 g ost (Dana Zola)
1 tsk grovt salt
Färskmalen peppar
16 tunna skivor lufttorkad skinka, ca 200 g
50 g smör
Morot 16 st tunna stavar
50 g Dana Zola i mindre bitar

Gör så här :

Sellericreme

Skala sellerin och skär den i grova tärningar. Skala och tärna potatisen.
Blanda vatten, grädde, selleri och potatis i en kastrull. Koka på medelhög värme under lock i ca 15 min tills sellerin och potatisen är mjuk.
Ta kastrullen från värmen och mixa med en stavmixer till en jämn creme.
Smaka av med salt och peppar
Koka morotsstavarna lätt i vatten.

Rullar av ryggbiff

Dela biffarna på mitten och banka ut dem till dubbel storlek.
Fördela tomater, basilika, oregano, ost , salt och peppar mitt på varje köttbit.
Rulla ihop köttbitarna så att de omsluter fyllningen.
Packa in varje rulle i två skivor skinka.
Låt smöret bli gyllenbrunt i en stekpanna och stek rullarna på medelhög värme i ca 8 min. Vänd dem då och då. Lägg rullarna i gryta och låt stå på eftervärme i ca 5 min.
Vid serveringen, skär rullarna diagonalt och lägg på tallrik Strö lite ost över de varma rullarna..

Dekorera cremen med ett basilikablåd och två morotsstavar.