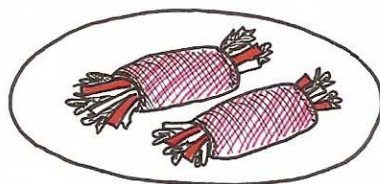


# Rosbief-rolletjes met paprika (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

## Nodig:

- 1 ons rosbeef (min. 8 plakjes)
- 1/2 rode paprika
- 1/2 gele paprika
- handje rucola
- 3 lenteuitjes
- 4 el ketjap manis
- 2 el olijfolie



## Doen:



TIP!

Je kunt eindeloos variëren met de inhoud

Mits in dunne reepjes!



Snij de paprika in mooie dunne reepjes. Snij de lenteui in dunne ringetjes. Meng in een kommetje de ketjap met de olijfolie en de helft van de lenteui.

Spread 8 plakjes rosbeef uit op het werkblad. Smeer ze in met het ketjapmengsel. Leg op elk plakje aan het uiteinde wat rucola, 2 reepjes gele, 2 reepjes rode paprika plus wat ringetjes lenteui. Rol op.



Vraag de slager om de rosbeef iets dikker te snijden



TIP!

Toch te dun? 2 plakjes over elkaar geeft extra stevigheid

## Serveren:

Server 2 (à 3) rolletjes per persoon als voorgerecht. Ook ideaal voor feestjes!

TIP!

2 tellen even om & om in een hete pan

Warm kan ook

