

Italienska rulader i tomatsås

4 port.

Ingredienser:

900 g tomat helst plommon-, mogna
3 msk Olivolja
1 st lök gul, finhackad
1 msk vitlök finhackad
10 st basilikabladd strimlade
1 dl persilja gärna blad-, finhackad

1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 nypa socker

Oxulader

4 skivor entrecôte eller lövbiff (ca 600 g totalt)
1,5 tsk Olivolja
1 dl persiljafinhackad
2 msk vitlök finhackad
0,5 tsk salt
2 krm svartpeppar
persiljafinhackad till servering

Gör så här:

Banka ut köttskivorna på en skärbräda en aning. Pensla ovansidan med olivolja, salta och peppra. Fördela persiljan och vitlöken och rulla ihop till rulader. Knyt om med hushållssnöre eller fäst med tandpetare.

Fräs lök och vitlök i oljan i en stekpanna utan att det tar färg. Lägg i ruladerna och bryn dem lite lätt runt om.

Skälla och skala tomaterna om du inte vill ha med skalet. Hacka dem grovt och lägg dem också i pannan. Tillsätt basilika, persilja, salt, peppar och socker. Tomatsåsen ska täcka köttet.

Koka upp och smaka av, tillsätt ev. mer salt och socker. Koka allt under lock på svag värme i ca 1 timme. Tomatsåsen ska bli ganska fyllig. Känns den för tunn kan du lyfta av locket i slutet av koktiden. Lyft upp ruladerna och ta bort snöret eller tandpetarna. Lägg tillbaka i såsen.

Vid servering strör du finhackad persilja över ruladerna. Pasta eller rostade paprikor är gott till.



Italienska rulader i tomatsås

4 port.

Ingredienser:

900 g tomat helst plommon-, mogna
3 msk Olivolja
1 st lök gul, finhackad
1 msk vitlök finhackad
10 st basilikabladd strimlade
1 dl persilja gärna blad-, finhackad

1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 nypa socker

Oxulader

4 skivor entrecôte eller lövbiff (ca 600 g totalt)
1,5 tsk Olivolja
1 dl persiljafinhackad
2 msk vitlök finhackad
0,5 tsk salt
2 krm svartpeppar
persiljafinhackad till servering

Gör så här:

Banka ut köttskivorna på en skärbräda en aning. Pensla ovansidan med olivolja, salta och peppra. Fördela persiljan och vitlöken och rulla ihop till rulader. Knyt om med hushållssnöre eller fäst med tandpetare.

Fräs lök och vitlök i oljan i en stekpanna utan att det tar färg. Lägg i ruladerna och bryn dem lite lätt runt om.

Skälla och skala tomaterna om du inte vill ha med skalet. Hacka dem grovt och lägg dem också i pannan. Tillsätt basilika, persilja, salt, peppar och socker. Tomatsåsen ska täcka köttet.

Koka upp och smaka av, tillsätt ev. mer salt och socker. Koka allt under lock på svag värme i ca 1 timme. Tomatsåsen ska bli ganska fyllig. Känns den för tunn kan du lyfta av locket i slutet av koktiden. Lyft upp ruladerna och ta bort snöret eller tandpetarna. Lägg tillbaka i såsen.

Vid servering strör du finhackad persilja över ruladerna. Pasta eller rostade paprikor är gott till.



Italienska rulader i tomatsås

4 port.

Ingredienser:

900 g tomat helst plommon-, mogna
3 msk Olivolja
1 st lök gul, finhackad
1 msk vitlök finhackad
10 st basilikabladd strimlade
1 dl persilja gärna blad-, finhackad

1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 nypa socker

Oxulader

4 skivor entrecôte eller lövbiff (ca 600 g totalt)
1,5 tsk Olivolja
1 dl persiljafinhackad
2 msk vitlök finhackad
0,5 tsk salt
2 krm svartpeppar
persiljafinhackad till servering

Gör så här:

Banka ut köttskivorna på en skärbräda en aning. Pensla ovansidan med olivolja, salta och peppra. Fördela persiljan och vitlöken och rulla ihop till rulader. Knyt om med hushållssnöre eller fäst med tandpetare.

Fräs lök och vitlök i oljan i en stekpanna utan att det tar färg. Lägg i ruladerna och bryn dem lite lätt runt om.

Skälla och skala tomaterna om du inte vill ha med skalet. Hacka dem grovt och lägg dem också i pannan. Tillsätt basilika, persilja, salt, peppar och socker. Tomatsåsen ska täcka köttet.

Koka upp och smaka av, tillsätt ev. mer salt och socker. Koka allt under lock på svag värme i ca 1 timme. Tomatsåsen ska bli ganska fyllig. Känns den för tunn kan du lyfta av locket i slutet av koktiden. Lyft upp ruladerna och ta bort snöret eller tandpetarna. Lägg tillbaka i såsen.

Vid servering strör du finhackad persilja över ruladerna. Pasta eller rostade paprikor är gott till.



Italienska rulader i tomatsås

4 port.

Ingredienser:

900 g tomat helst plommon-, mogna
3 msk Olivolja
1 st lök gul, finhackad
1 msk vitlök finhackad
10 st basilikabladd strimlade
1 dl persilja gärna blad-, finhackad

1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 nypa socker

Oxulader

4 skivor entrecôte eller lövbiff (ca 600 g totalt)
1,5 tsk Olivolja
1 dl persiljafinhackad
2 msk vitlök finhackad
0,5 tsk salt
2 krm svartpeppar
persiljafinhackad till servering

Gör så här:

Banka ut köttskivorna på en skärbräda en aning. Pensla ovansidan med olivolja, salta och peppra. Fördela persiljan och vitlöken och rulla ihop till rulader. Knyt om med hushållssnöre eller fäst med tandpetare.

Fräs lök och vitlök i oljan i en stekpanna utan att det tar färg. Lägg i ruladerna och bryn dem lite lätt runt om.

Skälla och skala tomaterna om du inte vill ha med skalet. Hacka dem grovt och lägg dem också i pannan. Tillsätt basilika, persilja, salt, peppar och socker. Tomatsåsen ska täcka köttet.

Koka upp och smaka av, tillsätt ev. mer salt och socker. Koka allt under lock på svag värme i ca 1 timme. Tomatsåsen ska bli ganska fyllig. Känns den för tunn kan du lyfta av locket i slutet av koktiden. Lyft upp ruladerna och ta bort snöret eller tandpetarna. Lägg tillbaka i såsen.

Vid servering strör du finhackad persilja över ruladerna. Pasta eller rostade paprikor är gott till.

