

KØDROULADE

Roulade er (heldigvis) ikke noget, der kun hører til i kageverdenen. I denne kødroulade omslutter den lækre flanksteak, bogstaveligt talt, yderligere smag fra salt bacon og krydret, hjemmelavet pesto. Perfekt til en gæstemiddag.

-

Til

Pesto til fyld

- 100 g mandler
- 75 g persille
- 50 g parmesanost
- 2 fed hvidløg
- 1 dl olivenolie
- saften fra 1 citron
- salt
- peber

- 1 pk bacon i skiver
- lidt olie
- 1 flanksteak (med så stort et areal som muligt)

Udstyr

- husholdningsfilm
- kødhammer eller kagerulle
- kødsnor
- stegetermometer

Rist mandlerne på en tør pande til de begynder at tage farve. Lad dem derefter køle af.

Skyl persillen.

Hak/blend mandlerne, persille, parmesan, hvidløg, olie og citronsaft i en minihakker, food processor eller lignende. Smag pestoen til med salt og peber.

Steg baconskiverne et øjeblik i lidt olie på en pande. De skal ikke steges sprøde, for så kan de ikke rulles ind i kødrouladen. Lad baconskiverne dryppe af på en tallerken med køkkenrulle.

Læg et stort stykke husholdningsfilm ud på et skærebræt eller på bordet. Læg flanksteaken ovenpå, og så endnu et stykke husholdningsfilm øverst.

Brug kødhammeren eller kagerullen til at slå flanksteaken flad. Jo fladere og større den er, desto nemmere er det at rulle kødrouladen. Men pas på at du ikke slår hul i kødet, for så vil fyldet flyde ud.

Fjern det øverste stykke husholdningsfilm. Fordel et ca. 1/2 cm tykt lag pesto ovenpå kødet. Læg baconskiverne øverst.



Rul kødrouladen så stramt som muligt, men undgå samtidig at fyldet flyder ud. Det nederste lag husholdningsfilm skal naturligvis IKKE med.

Bind kødsnor om rouladen. I stedet for at binde ét langt stykke snor omkring kødrouladen, så brug flere korte stykker, således at disse også kan holde sammen på kødet efter det er skåret i skiver.

Brun kødet på panden i lidt olie. Læg den i et ildfast fad og stik et stegetermometer ind i centrum af kødet.

Steg i ovnen ved 200 grader indtil kødets centrumtemperatur er ca. 56 grader.

Tag kødrouladen ud af ovnen og lad den trække tildækket i 10 minutter inden den skæres i skiver og serveres.