

## Supersnelle Mini rollades

### Wat heb je nodig?

600 gr. ossenhaas (ik heb Wagyu uit Uruguay gebruikt)

4 plakjes mozzarella (droog)

½ klein potje zongedroogde tomaatjes (in olie)

2-3 plakjes seranoham

4 EL mosterd

2 EL Goeie Dingen Steak & Burger rub

olijfolie

versgemalen zwarte peper

zout

Optioneel: Sojasaus met Truffel (Oil&Vinagar)

### Wat moet je doen?

1. Vul je barbecue voor 1/3 deel met houtskool en steek aan. Zorg voor een directe temperatuur van 250-300 graden.
2. Butterfly het vlees: Snijd de ossenhaas in het midden tot ca. ½ centimeter van de 'bodem' door. Pas op dat je niet te diep snijdt! Beweeg je mes dan naar beide zijanten en herhaal tot het vlees helemaal is uitgeklaapt.
3. Besmeer de binnenkant van het vlees met mosterd.
4. Kruid het vlees met Goeie Dingen Steak & Burger rub.
5. Leg de plakjes mozzarella op een deel van het vlees.
6. Leg daarop een paar zongedroogde tomaatjes en daarop een paar plakjes seranoham.
7. Rol het vlees op en zet het vast met een aantal slagerstouwtjes.
8. Bestrooi met peper en zout.
9. Snijd nu dunne plakken (tussen de touwtjes).
10. Doe een druppeltje olijfolie op het vlees en gril de plakjes/rollades ca. 3 minuten per kant op het hete rooster.
11. Serveer direct en probeer eens in wat (truffel)sojasaus te dippen!

Dikke tip: Je kunt in plaats van slagerstouw ook satéprikkers gebruiken!!

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok