

Involtini alla Barese / Involtini alla Barese



De boodschappen

4 dunne lapjes rundvlees
50 gram groene olijven
zeezout & versgemalen peper
1 teen knoflook en 1 ui
100 ml droge rode wijn
1 takje salie

4 plakjes parmaham
50 gram pecorino, geschaafd
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels tomatenpuree
125 ml runderbouillon

Deze rundvlees rolletjes in rode wijnsaus worden gevuld met kaas en olijven, zoals ze in Bari worden gegeten. Wij vinden ze erg lekker.

Zo maak je ze

Rol het vlees plat en bestrooi met aan beide kanten met zout & peper.

Beleg het vlees met parmaham.

Snij de olijven klein, strooi ze op het vlees en schaaft er kaas over.

Rol het vlees op en knoop touw om de rolletjes.

Snij de ui & knoflook fijn.

Verhit de olijfolie en bak de ui met de knoflook zacht.

Bak de rolletjes hierin rondom bruin en voeg de tomatenpuree toe.

Voeg ook de bouillon toe en breng het aan de kook.

Blus af met rode wijn en voeg de salie toe.

Het vlees zal in +/- 30 minuten gaar zijn en de saus is gereduceerd.

Leg de rolletjes op warme borden, lepel er saus over.

Lekker met een groene salade en gebakken aardappels erbij.

Buon appetito!

Involtini alla Barese / Involtini alla Barese



Shopping list

4 thin slices beef
50g green olives
sea salt and freshly ground pepper
1 clove of garlic
2 tablespoons tomato paste
125ml beef stock

4 slices Parma ham
50g Pecorino, shaved
2 tablespoons olive oil
1 onion
100ml dry red wine
1 sprig of sage

These beef rolls in a red wine sauce are stuffed with cheese and olives, as made in Bari. We like them very much.

How to make involtini alla barese

Roll the beef flat and season it with salt & pepper on both sides.

Spread parma ham on the beef and chop the olives into little pieces.

Scatter chopped olives and shaved pecorino on top of the ham.

Roll up the beef and tie up the rolls with kitchen string.

Chop onion and garlic fine.

Heat the olive oil, fry the onion and garlic until it is soft then fry the rolls brown all around.

When the beef has nicely browned stir in the tomato paste.

Add the beef stock too then bring it to a boil.

Quench(?) with red wine, add the sage and let the rolls simmer.

After +/- 30 minutes the beef will be cooked and the sauce reduced.

Serve the rolls on hot plates and spoon on sauce.

Delicious with a green salad and baked potatoes on the side.

Buon appetito!