

# ARGENTYNSE VLEISROLLETJIES

# GESTOPE



## ARGENTYNSE GESTOPE VLEISROLLETJIES (NINOS ENVUELTOS)

600g baie dun binneboud biefstuk (topside), (ek het gewone tenderized gebruik)

Vir die vulsel:

1 mediumgrootte fyngekapte ui

50g botter

75g sagte broodkrummels

25g Parmesankaas

2 eetlepels fyngekapte seldery (alternatief – soetrissie)

1 eetlepel gekapte pietersielie

1 eier

Sout en peper

Vir die sous:

2 gekapte uie

4 eetlepels olie

4 groot geskilde en gekapte tamaties (ek het 1 blikkie gekapte tamaties gebruik)

250ml kookwater

1 beesekstrak blokkie

250ml rooiwyn

2 lourierblare

1 teelepel cumin (opsioneel)

Braai die uie vir die vulsel vir 'n paar minute in die botter. Verwyder van die hitte en voeg al die ander bestanddele vir die vulsel by. Meng goed deurmekaar. Rol elkeen met 'n koekroller uit tot baie dun en geur die vleis liggies met sout en peper. Smeer die vulsel oor elke stuk en rol styf op. Bind vas met kombuis tou.

Braai die uie vir die sous vir 'n paar minute. Voeg die rolletjies by en braai saam vir 'n paar minute tot dit verbruin het. Haal die rolletjies uit en hou eenkant. Los die ekstrak blokkie op in die kookwater en voeg saam met die tamaties, wyn lourierblare, sout en peper by die uie. Prut vir ongeveer 15 minute. Voeg nou die vleisrolletjies by die sous, bedek en prut verder vir ongeveer 10 minute of tot die vleis deurgekook is. Haal die rolletjies uit in 'n opdien bak en hou warm. Laat die sous verder prut tot dit genoegsaam verminder en verdik het. Skep dit oor die rolletjies en bedien warm.

Bron en foto: Adam Cloete.