

PREGO BEES STEAK ROLLETJIE



PREGO BEES STEAK ROLLETJIE

As jy Prego rolletjies maak, dan maak jy so. Sit oor die fillet steak net bietjie suurlemoensap, sout en peper en olyfolie en laat dit so marinade vir so lank as moontlik. Braai in vuurwarm griddle pan, so 2 minute aan 'n kant en laat rus. Sny dan in strips.

Jy maak jou rolletjies warm by 130 °C terwyl jy jou steak en gekarameliseerde uie maak en dan bedien jy dit warm, met as jy lui is sommer Prego sous uit 'n bottel.

Foto en reseps: Elize de Kock