Oksekødsruller med mozzarella

Denne lækre ret kan man støde på overalt i Italien, dog med varieret fyld og tilberedt på forskellige måder.

Opskrift af: fra bogen Moderne Mamma

Tilberedningstid: 60 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

Oksekødsruller:

- 8 tynde skiver okseinderlår eller anden udskæring (650 g i alt)
- 4 skiver parmaskinke
- 125 g Mozzarella
- 1 lille potte basilikum
- Salt og friskkværnet sort peber

Sauce:

- 3 spsk. olivenolie
- 1 lille, fintsnittet løg
- 2 hakkede stilke bladselleri
- 1 hakket gulerod
- 1 dl hvidvin
- 1,5 dl oksekødsbouillon

Til denne ret anbefaler vi

Rosso di Montalcino
Sanlorenzo
Toscana, Italien
Varenr. 2338836

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Rosso di Montalcino
Sanlorenzo
Toscana, Italien
Varenr. 2338836

Fremgangsmåde

Læg kødskiverne mellem to stykker husholdningsfilm og bank dem så tynde som muligt med en kødhammer, uden at de går i stykker. Læg kødskiverne ud på en arbejdsflade, drys dem med salt og peber og læg 1-2 skiver parmaskinke ovenpå. Skær 8 skiver af mozzarellaen og læg en skive på parmaskinken sammen med basilikumblade. Rul kødet sammen til roulader, som fæstnes med to tandstikkere. Varm olivenolien i en tykbundet gryde og brun rouladerne godt på alle sider. Tag dem op og lad dem hvile. Svits det snittede løg et par minutter i den samme olie, tilsæt så hakket selleri og gulerod og svits det hele sammen i ca. 10 minutter under jævnlig omrøring. Hæld vinen i og lad den koge ind. Læg rouladerne tilbage i gryden. Tilsæt bouillon, lidt salt og peber, læg låg på og lad retten simre sagte i ca. 25-30 min., eller til

kødet er mørt. Pynt eventuelt med de sidste basilikumblade. Anret kødet oven på saucen med grøntsagerne.