



ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 plakken rosbief (iets dikker gesneden)
- peper en zout

Vulling

- 2 eetlepels mayonaise
- 4 eetlepels cottage kaas (Hüttenkase)
- 1 lente ui in ringetjes
- 2 eetlepels dille (fijngehakt)
- halve krop ijsbergsla heel fijn gesneden.
- 4 radijsjes in dunne reepjes

Garnituur

- 4 slabladeren
- 2 tomaten (gehalveerd)
- 4 radijsjes
- 4 takjes dille

Bereiden

Meng in een kom de mayonaise, de Hüttenkase, de lente ui, en de dille. Vul hiermee de gehalveerde tomaten. Roer de kleingesneden ijsbergsla en de radijs door de rest van het mayonaise mengsel tot een salade. Leg de plakken rosbief op een plank en strooi er peper en zout over. Leg op elk plakje een deel van de salade en rol de rosbief op, steek de rolletjes zonodig vast met een prikker. Leg op een bord een blad sla en leg daarop 2 gevulde rolletjes rosbief. Zet er een tomaathelft bij en garneer de bordjes met een radijs en een takje dille.

