

# Cannelloni-rolletjes van rosbief gevuld met aardappel, prei, ei en groene kruiden

## Bereiding:

Was de aardappelen en snij in kleine blokjes van een halve centimeter. Snij de prei in dunne ringen en spoel schoon in een vergiet onder koud stromend water.

Kook de prei samen met de aardappelblokjes 3 minuten. Giet af en spoel nogmaals af onder koud stromend water, zo blijven de groenten knapperig.

Kook de eieren 8 minuten, laat ze vervolgens schrikken onder koud stromend water en pel ze direct. Snij de eieren in blokjes en de augurken in plakjes. Meng de aardappel, ei, prei, augurk, kwark en mosterd in een grote kom.

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Hak de peterselie en bieslook fijn. Meng de citroenrasp, groene kruiden en het citroensap door het aardappel-preimengsel. Breng op smaak met zout en peper.

Leg de plakken rosbief uit op een plank. Verdeel de vulling over de rosbief en rol de plakken op tot rolletjes.

Serveer de rolletjes op een schaal en besprenkel met wat olijfolie.

Serveer met wat rucola!

## Ingrediënten

260 g gebraden rosbief

2 vastkokende aardappelen

1 prei

2 eieren

50 g augurken

100 g kwark

1 citroen

1 tl mosterd

10 g peterselie

10 gr bieslook

olijfolie

peper

zout

zakje rucola

## Benodigheden:

pan

vergiet

kookplaatje

2 snijplanken

2 messen

2 lepels

mengkom

rasp

serveerschaal

