



GEVULDE BAVET VAN WAGYU MET MOZZARELLA

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 1 kg bavet gevlinderd
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 kg baby spinazie
- 250 gr zongedroogde tomaten
- 250 gr mozzarella kaas
- 2 eetlepels olijfolie

BEREIDING

- Neem de gevlinderde steak en kruid het vlees met zout en peper.
- Verspreid de kaas, spinazie en de zongedroogde tomaten over het vlees.
- Rol het vlees op tot een rol en bind dit vast met een brideertouw.
- Bestrijk de buitenkant met olijfolie en peper en zout.
- Plaats het vlees in de pan en laat aan elke kant mooi kleuren.
- Steek het vlees vervolgens in de op 180°C. voorverwarmde oven en dit gedurende ongeveer 15 min. of tot een kerntemperatuur van 55°C.