



## Cathrines Favorit



Se flere opskrifter på [kildegaarden.com](http://kildegaarden.com)

### INGREDIENSER

4 personer  
500 g okseinderlår I 4 skiver  
4 tsk rød pesto  
8 skiver tyndt skåret parmaskinke  
5 peber  
4 kødnåle el madsnor

### PIMENTSAUCE

4 spsk oliven olie  
4 fed hvidløg, grofthakket  
1 løg grofthakket  
2 rød peberfrugt I tern  
1 dl hvidvin  
2 dl hønsebouillon  
2 dl fløde  
Salt og frisk kværnet peber

### TILBEREDNING

Start grillen eller grill på grillpande.

Bank de 4 kødstykker ud til de er 1/2 cm tynde halveres og hvert stykke smørres med 1 tsk rød pesto herpå lægges 1 skive parmaskinke, krydres med peber og hvert kødstykke rulles sammen og lukkes med madsnor eller kødnål.

Varm en gryde op med olie og sauter hvidløg og løg uden at det tager farve. Kom peberfrugt, hvidvin, bouillon I og lad det koge I ca. 10 min. kom fløden I og kog ydermere et par min. Saucen kommes I en blender og blendes. Sigtes over i gryden igen. Smages til med salt og peber.

Grill kødstykkerne I 2 min. på hver side krydr under stegningen med salt og peber.

Kog lange spaghetti al dente og vend dem I den lune piment sauce.

Server pasta, pynt med basilikum og 1 oksekødrolle skåret I 3-4 skiver.

