



## Bief Rustiek

### Ingrediënten

1000 gram Rosbief  
400 gram Friese geitenkaas ui knoflook 501193  
20 gram Lente ui  
Parmezaanse kaas 507057  
80 gram Kruidenolie Saphiro voor Rundersteak 654965  
Katoenkoord 800105  
Lavendelbloesem

### Bereidingswijze

- Snijd de rosbeef open en plat.
- Smeer de rosbeef in met kruidenolie voor Rundersteak.
- Beleg de rosbeef met de geitenkaasblokjes en 2 stronken lente ui.
- Rol het vlees op en knoop 'm vast met het katoenkoord.
- Werk de bovenkant nog af met de blokjes geitenkaas, gesneden lente ui en de Parmezaanse kaas.
- Werk het geheel af met de lavendelbloesem.

Consumentenbereiding:

- Braad het vlees 45 minuten in ruim boter op middelhoog vuur.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014