

## Kjøttdeig Rullade



Bambusmatte ( som brukes til å lage sushi. Kan kle den med plastfolie)

Ingredienser: kjøttdeig, (svin, storfe eller kylling) bacon, hvitløk, salt, pepper, smårettskinke eller smårettbacon og norvegia eller jarlberg





Kjøttdeig av svin  
1 ts. Salt  
½ ts. Pepper  
½ ts Hvitløk

Blandes godt



Legg baconet over  
Bambusmatten som vist  
på bilde



Fordel kjøttdeigen utover baconet, så jevnt som mulig.



Bruk litt smårettskinke eller smårettsbacon og strø utover kjøttdeigen



Og litt Norvegia eller  
Jarlsberg.....



Så tar du tak i  
bambusmatten og  
ruller det sammen



Fortsett å rulle til det er rullet helt sammen.

Denne kan stekes/grilles hel eller skjæres i skiver å stekes.

Stekes hel i ovn på ca 200<sup>0</sup> C til du får en kjernetemperatur på 68 – 70 grader.  
Serveres med bakt potet, grønnsalat, maiskolbe og hvitløksdressing

