

Ingrediënten

- 8 thin slices ribeye steaks, about 80-90g each
- 100 g white raisins, steeped in hot water for 8-10 minutes
- 100 g pine nuts, toasted
- 1 tbsp parsley, chopped
- 3 cloves garlic, 2 finely crushed, 1 left whole
- 3 tbsp olive oil
- 600 ml tomato passata
- 225 g escarole - pickled curly endive,
If you cannot find pickled curly endive then
simply use half the weight of curly
endive and add 2 tablespoons wine vinegar while it cooks.



Recept

1. Lightly pound the steaks between two sheets of lightly oiled cling film, until they are approximately 3mm thick.
2. Mix half the raisins with half the pine nuts and half the parsley in a small bowl.
3. Spread some crushed garlic over one side of each piece of beef. Use half the raisin and pine nut mixture to sprinkle over the meat then roll each piece up into a cigar shape and secure with two cocktail sticks.
4. Heat 1 tablespoon olive oil with one whole garlic clove in a frying pan for a few minutes. Remove the garlic and keep to one side. Season the beef rolls then add them to the pan and brown on all sides.
5. Pour the passata into the frying pan and cook for 5-6 minutes.
6. In a separate frying pan, heat a further 2 tablespoons oil. Add the reserved garlic clove and heat through for 15-30 seconds so that it flavours the oil. Remove from the pan with a slotted spoon then add the remaining raisin and pine nut mixture and cook for 1-2 minutes. Add the escarole. Cover and allow the leaves to wilt off the heat. Season with salt and pepper.
7. Serve two beef rolls per person along with the sautéed escarole and a spoonful of the tomato sauce.

Bron



Op zijn 13e boekt Gary zijn eerste culinaire succes: een echte sunday roast voor heel het gezin. Later schrijft hij zich in voor de koksschool. Hij wordt er bekroond tot student van het jaar. Met zijn diploma op zak verhuist hij naar Amsterdam om er als junior-chef te werken in het Hilton hotel.

Gary is nog maar enkele dagen aan de slag wanneer hij wordt aangereden door een bestelwagen. Dit ongeval verandert zijn leven drastisch. Gary moet onder het mes voor een hersenoperatie en verliest zijn reukzin. Zijn prille carrière staat op het spel. Maar Gary blijft niet bij de pakken zitten. Binnen het jaar herstelt hij volledig en keert terug naar Engeland om in het Capital Hotel te werken.

Ondertussen heeft hij verschillende restaurants in Londen en de rest van het Verenigd Koninkrijk, waaronder Rhodes 42, dat ondergebracht is in Tower 42 (het hoogste gebouw van Londen). Gary kijkt tevreden terug op wat hij al bereikt heeft: koken voor wijlen prinses Diana, het Jordan Formule 1-team en het voetbalteam van Manchester United

<https://goodfood.uktv.co.uk/recipe/beef-with-raisins-and-pine-nuts/>

Info

Rundsvlees van 3 mm dik

Mengen:

50 g witte rozijnen
50 g pijnboompitten
½ el peterselie
2 fijn gesneden look

Op rundsvlees en oprollen, met prikkertje vastpinnen

In braadpan: 1 el olijfolie + 1 teentje look, paar minuten bakken

Look verwijderen - verder te gebruiken, niet weggooien.

Vlees bruinen tot ok gebakken.

600 ml tomaten passata 5/6 minuten in pan koken

In andere pan : 2 el olijfolie + de verwijderde look

½ minuut en daarna weer look verwijderen

+ 50 g witte rozijnen

50 g pijnboompitten

½ el peterselie

2 minuten garen

+ 225 g spinazie + P&Z