Blinde vinken, huisgemaakt

dun gesneden rosbief

rundergehakt

salie
sjalotten

boter

peper & zout

Snipper de sjalotjes en bak ze met gehakte verse salie in wat boter. Meng dit onder het gehakt en kruid bij met peper en zout. Schep quenelles van het gehakt en leg ze op een sneetje rosbief.

Plooi eerst de zijkanten van de plakjes rosbief naar binnen op het gehakt en rol het dan op, zodat het volledig omwikkeld is. Bak de blinde vinken rondom in boter en zet ze dan 15 minuten in een hete luchtoven op 200°C.

Dien op met een [**ajuin- met biersaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/5597.htm) of een andere saus naar keuze.

**Varianten zijn mogelijk**: gebruik gemengd gehakt, zuiver varkensgehakt of kippengehakt. Omwikkel met ontbijtspek, dunne kalfslapjes of dunne kippenlapjes, al naargelang de aard van de vulling.