

## Rundsvlees met Brugge Abdij Prior

### Ingrediënten:

- 1 el mayonaise
- 1 el mosterd
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 200 g sneetjes Brugge Prior
- 150 g filet Americain puur
- 8 sneetjes rundscarpaccio
- 8 kwarteleitjes
- 100 g Brugge Boter, ongezouten
- 4 sneetjes toastbrood
- 1 basje waterkers
- enkele ingelegde zilveruitjes en augurken
- olijfolie
- peper en zout

### Bereiding:

1. Meng de mayonaise, mosterd, peper en zout, de fijngesnipperde sjalot, de fijngesneden Brugge Prior en de filet Americain puur onder elkaar.
2. Vouw de sneetjes rundscarpaccio open en vul ze met het mengsel.
3. Bak de kwarteleitjes kort aan in de Brugge Boter ongezouten en kruid ze met peper en zout.
4. Boter de toastboterhammen aan beide kanten in en rooster ze bruin onder de grill. Leg hier dan de gebakken kwarteleitjes op.
5. Schik de gevulde rolletjes op een bord naast het toastbrood met de kwarteleitjes en werk af met waterkers, de zilveruitjes en augurkjes en wat extra olijfolie.

Smakelijk!

4 personen

25 min

Voorgerecht

1.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/rundsvlees-met-brugge-abdij-prior>