

Rosbief

BENODIGHEDEN:

- rosbeef van kalfsvlees
- zout en peper
- 2 takjes Rozemarijn
- 2 knoflookteentjes
- olijfolie
- bakboter



WERKWIJZE:

- Laat de rosbeef op kamertemperatuur komen.
- Hak de rozemarijn en knoflook fijn. Maak een marinade van de knoflook, rozemarijn, peper, zout en olijfolie.
- Marineer de rosbeef en laat dit even intrekken.
- Verwarm de oven op 175 graden.
- Bak de rosbeef aan alle zijden goed aan en bruin in een braadpan.
- Leg de rosbeef in een ovenschaal met de jus en steek een vleesthermometer in het vlees (tot de kern van het stuk rosbeef).
- Plaats de rosbeef in de voorverwarmde oven. De kerntemperatuur moet ongeveer 55 graden zijn.
- Zodra deze kerntemperatuur bereikt is de rosbeef uit de oven halen en deze in aluminiumfolie wikkelen. Laat dit ongeveer 10 minuten rusten.
- Snij de rosbeef in plakjes.
- Eetsmakelijk...

OPTIE:

- De rosbeef alleen met peper en zout bestrooien i.p.v. marineren.

