


Ribroast met kruiden



 Bereiden in: braadpan / oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor 12 personen
- ongeveer 1 kg runder ribroast in zijn geheel (4 koteletten)
- scheutje zonnebloemolie
- 6 el roomboter
- 1 gesnipperde sjalot
- 2 teentjes ongepelde knoflook
- 4 laurierblaadjes
- 4 takjes tijm
- versgemalen peper
- fleur de sel
- Ingrediënten kruidenkorst
- 100 g roomboter
- 100 g paneermeel of panko
- 2 el gladde mosterd
- ½ bos fijngesneden platte peterselie
- 4 takjes geritste tijm
- rasp van ½ citroen

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Ribroast met kruiden

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 150 graden.
- 2 Kruid de ribroast rondom stevig met versgemalen peper en fleur de sel.
- 3 Verwarm in een vuurvaste braadpan een scheut zonnebloemolie en braad er op hoge temperatuur de ribroast rondom in aan tot deze een mooie kleur begint te krijgen. Voeg de roomboter, de sjalot, de knoflook en de kruiden toe en blijf rondom aanbraden. Bedruip het vlees telkens met de braadboter.
- 4 Plaats in de oven en steek een kernthermometer in het dikste deel van het vlees. Laat braden tot een kerntemperatuur van maximaal 50-52 °C.
- 5 Bereid, terwijl het vlees gaart in de oven, de kruidenkorst. Draai voor de kruidenkorst de genoemde ingrediënten tot een pasta in de keukenmachine en rol vervolgens uit tot 5 mm dikte tussen twee bakmatjes of vellen bakpapier. Laat goed stevig worden in de vriezer en snijd er een plak uit ter grootte van de ribroast.
- 6 Neem het vlees uit de oven en laat nog 10 minuten rusten. Verhoog de oventemperatuur tot 190 °C met de grillstand aan.
- 7 Leg de kruidenplak op het vlees en plaats onder de grill zodat het mooi kan gratineren.

Serveren

Snijd aan tafel tussen de ribben door in losse koteletten en trancheer deze.

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten