






Rosbief gemarineerd met peperkorrels

-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 45 min.
-  Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 gebraden rosbeef
- 450 g Hasselback Potatoes
- 30 g peper
- 10 g rozemarijn
- 10 g tijm
- 250 g tomaten
- cherrytomaten
- 1 courgette
- 2 uien
- in ringen
- 50 g boter
- 100 ml droge sherry
- 1 runderbouillonblokje
- 300 ml water
- kokend
- olijfolie
- peper
- zout

Voedingswaarde

•

image not found

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

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

A golden platter filled with a roasted beef roast, sliced into thick pieces. The beef is garnished with fresh herbs and small green vegetables. Surrounding the beef are cherry tomatoes, sliced courgette, and hasselback potatoes. The platter is set on a dark wooden surface with some gold star-shaped decorations.

Rosbief gemarineerd met peperkorrels

Bereiding

- 1 Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2 Bereid de hasselback potatoes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3 Ris de blaadjes van de takjes tijm en rozemarijn, Hak de kruiden fijn. Breng de rosbeef rondom op smaak met vier seizoenen peper, rozemarijn, tijm en zout.
- 4 Verhit olijfolie in een koekenpan en bak het vlees rondom kort aan, leg het vlees in een ovenschaal samen met de takjes cherrytomaten en rooster 10 minuten in de voorverwarmde oven.
- 5 Haal vervolgens de cherrytomaten uit de oven en laat het vlees circa 30-35 minuten doorgaren tot de juiste kerntemperatuur. (zie tips hieronder) .
- 6 Fruit intussen de uienringen 15 minuten in de boter aan op laag vuur, blus met sherry en voeg 300 ml kokend water en het bouillonblokje toe. Laat 15 minuten doorkoken op laag vuur.
- 7 Neem het vlees uit de ovenschaal, leg het op een groot bord en laat afgedekt onder aluminiumfolie 15 minuten rusten
- 8 Snij de courgette eerst in plakken en vervolgens in kleinere stukken (voor de kerst: kerstboompjes).
- 9 Bak de courgette (kerstboompjes) in olijfolie, breng op smaak met zout en peper.

Snij het vlees in plakken, serveer het vlees met de sherryjus, hasselback potatoes, courgette en de cherrytomaten.

Kooktips

Gebruik kerntemperatuurmeter 50-52 graden Celcius: rare/saigant 55-58 graden Celcius: medium rare 60-63 graden Celcius: medium 65-67 graden Celcius: medium done

Serveren

geserveerd met sherryjus, hasselback potatoes, courgette en cherrytomaatjes



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten