



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 gram rosbeef
- kerstomaten 250 g
- rucola 100 g
- basilicum ½ bosje
- buffelmozzarella 2 bollen
- olijfolie
- peper
- grof zeezout

Voedingswaarde

-

Bereiding

Start met het voor verwarmen van de oven 180°C.

- 1 Verhit boter in een pan en schroei de rosbief langs alle kanten dicht.
- 2 Kruid met peper en zout. Gaar 15-20 minuten verder in de oven: lepel regelmatig wat braadvocht over de rosbief.
- 3 Laat de rosbief afkoelen onder een vel aluminiumfolie.
- 4 Halveer de kerstomaten.
- 5 Trek de mozzarella in stukjes.
- 6 Pluk de blaadjes basilicum van de takjes af. Spoel en droog de rucola.
- 7 Snij de rosbief in fijne plakjes en schik ze in een schaal.
- 8 Verdeel er de kerstomaten, de mozzarella, de rucola en het basilicum over. Werk af met olijfolie, peper van de molen en grof zeezout.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten