



 Bereiden in:

braadpan/oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 4-6 personen):
- 1 kg rosbeef (liefst van de slager, mooi dooraderd)
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 1 el grove mosterd
- 1 el verse tijmblaadjes (of 1 tl gedroogde tijm)
- 1 el verse rozemarijn, fijngenhakt
- 1 tl grof zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/NewLogo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

Vorbereiding: Haal de rosbief minstens 1 uur van tevoren uit de koelkast, zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen. Verwarm de oven voor op 180°C.

- 1** Kruiden: Meng de olijfolie met knoflook, mosterd, tijm, rozemarijn, zout en peper tot een pasta. Wrijf de rosbief rondom in met dit mengsel.
- 2** Afbakken: Verhit een koekenpan op hoog vuur en schroei de rosbief rondom dicht voor een mooie, goudbruine korst.
- 3** In de oven: Leg de rosbief in een ovenschaal en bak in het midden van de oven. Reken ongeveer 20 minuten per 500 gram voor medium-rare (rosé), of tot een kerntemperatuur van 50-55°C. Gebruik een vleesthermometer voor precisie.
- 4** Rusttijd: Haal de rosbief uit de oven, dek losjes af met aluminiumfolie en laat het vlees 10-15 minuten rusten. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich gelijkmatig verdelen en het vlees nog malser wordt.
- 5** Aansnijden: Snijd de rosbief in dunne plakken met een scherp mes. Serveer direct met gebruik van een rechaud.

## Serveren

Voor erbij: Jus van het braadvocht Groenten naar keuze, zoals geroosterde wortels, spruitjes of aardappelgratin

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](https://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)