

Rosbief uit de oven

Bereiden in: braadpan / oven

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 tot 1 1/2 kilo rosbief
- 1 tak verse rozemarijn
- 5 takjes verse tijm
- 1 teen knoflook
- olijfolie
- 1 theelepel zout
- zwarte peper

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rosbief uit de oven

Bereiding

1. Eerst even de oven op 150 graden zetten.
2. Gebruik een staafmixer om de rozemarijn, tijm, knoflook, zout en peper fijn te maken. Voeg er 3 eetlepels olijfolie aan toe.
3. Het vlees rondom bruin aanbraden, mag op wat hoger vuur.
4. Het vlees mag nu in een braadslede of ovenschaal. Gebruik een klem of een spaan om niet in het vlees te prikken, het verlies dan z'n sap. Ook tijdens het omdraaien hiervoor oppassen.
5. Smeer de kruidenolie die u heeft gemaakt over het vlees. Steek de kerntemperatuurmeter in de rosbief zodat de punt middenin het vlees zit. Bak het vlees tot een kerntemperatuur van 52 graden.
6. Haal het vlees uit de oven en dek het af met aluminiumfolie. Laat het zo 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. u

   Houd u van echt rood vlees, haal de rosbief dan bij 40-45 graden uit de oven. Door de rusttijd gaart het vlees nog een beetje na.

   Snijd de rosbief in plakken, zo dik als u dat lekker vindt. Snijd alleen de plakken die u gaat gebruiken en snijd later eventueel nog meer af.

Kooktips

Natuurlijk moet het vlees op kamertemperatuur zijn, juist bij een groter stuk vlees is dit erg belangrijl! Haal de rosbief daarom een uur van te voren uit de koelkast.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten