Altijd feest

Rosbief

Ingrediënten
Een rosbief van een dikke kilo "K" ✺ 150g boter "K" ✺ een sjalot ✺ tijm ✺ 250 ml bruine fond "K"✺ peper en zout "K"

Bereiding
Verwarm de oven voor op 280°C. Smeer de bodem van een braadslee in met de helft van de boter. Pel de sjalot fijn en leg in de braadslee. Leg het vlees in de braadslee en strijk de bovenkant van het vlees in met de rest van de boter. Zet 15 minuten in het midden van de oven. Het vlees kan nu goed aanbakken. U kan natuurlijk ook het vlees eerst aan alle kanten dichtschroeien in een pan op een heet vuur en dan in de oven plaatsen. Breng na het aanbakken de oventemperatuur op 200°C. Doe 2 eetlepels bruine fond in de braadslee en zet opnieuw in de oven gedurende 25 à 30 minuten. Lepel regelmatig braadjus over het vlees zodat het mooi sappig blijft. Kruid goed af met peper van de molen en zout. Laat na de braadtijd het vlees enkele minuten rusten onder aluminiumfolie. Doe de braadjus in een steelpan. Blus dan de braadslee met enkele eetlepels bruine fond en schraap alles goed los en doe eveneens in de steelpan. Laat 3 minuten koken. Zeven, kruiden met peper van de molen en zout. Werk de saus af met enkele klontjes koude boter. Goed kloppen tot de saus mooi glad is en serveer met de in plakken gesneden rosbief.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen

Rosbief