

Rosbief uit de oven



Gerecht voor 4-5 personen

Haal het vlees 20 minuten op voorhand uit de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 220°C. Kruid het vlees en schroei het onmiddellijk rondom dicht in hete boter. Doe de rosbeef in een ovenschaal, giet er het bakvet over en leg er nog een koud klontje boter bovenop.

Draai de oven terug naar 200°C en braad 12 minuten. Verlaag dan de temperatuur naar 180°C voor het beste resultaat. Braad nog eens 8 minuten voor eerder rood vlees met een kerntemperatuur van 48 tot 51°C. Of 16 minuten als je eerder rosé verkiest met een kern van 51 tot 54°C.

Als je liever geen krokant korstje hebt, dan is het goed regelmatig de rosbeef met wat van het braadvocht te overgieten. Of je kan het vlees op voorhand opbinden met een lapje vet.

Rosbeef moet na het braden de tijd krijgen om te rusten. De hitte zit aanvankelijk aan de buitenzijde geconcentreerd en krijgt tijdens dit proces de kans om zich tot in de kern te verspreiden. Het vlees zal ook steviger aanvoelen en is beter in staat om bij het snijden zijn sappen te behouden. Een gemiddelde rosbeef van zo'n 800 g laat je minstens een kwartier rusten op een warm bord losjes met aluminiumfolie afgedekt.

Serveertip: aardappelpuree, haricoverst met bacon uit de oven.

Smakelijk!