



SMULLEN VAN FEESTELIJKE ROSBIEF MET EEN KRUIDENKORST

NODIG

verse Peterselie
verse salie
verse tijm
verse rozemarijn
verse oregano
2 sneden (oud) brood
2 el mosterd
2 tenen knoflook
2 ansjovis
4 zongedroogde tomaten
±750 gram rosbief op kamertemperatuur
1 el roomboter
2 el olijfolie

DOEN

1. Leg rosbief zeker een half uur van tevoren uit de koelkast. Mix de kruiden, met knoflook, mosterd, zongedroogde tomaten, ansjovis met olijfolie, oud brood in de blender. Verwarm de oven op 180 °C.
2. Smeer de rosbief in met peper en zout. Doe boter en olie in braad en bak het vlees bruin aan alle kanten (maximaal 5 minuten)
3. Smeer de rosbief aan alle kanten in met het kruidenmengsel. Zet ± 20 -25 minuten in voorverwarmde oven (kerntemperatuur 55°C). Laat het vlees 10 minuten rusten onder aluminiumfolie en snijd plakken.
4. Serveer met aardappels uit de oven en groene groente zoals sperziebonen of broccoli.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU