



Rosbief uit de oven met rozemarijn



 6 personen

 hoofdgerecht

Ingrediënten

1 rosbeef (ca. 1 kg.)
4-6 teentjes knoflook
paar takjes rozemarijn
peper en zout
klontje roomboter
olijfolie

Mierikswortelsaus:

4 el mayonaise
150 ml slagroom
2 tl mierikswortelpasta
sap van een halve citroen
peper en zout

- Verwarm de oven voor op 150 graden.
- Pel de knoflooktenen en snijd ze doormidden.
- Dep de rosbeef iets droog met een keukenpapiertje.
- Maak er kleine sneetjes in met een scherp mes. Maak de sneetjes niet te diep.



- Vul de sneetjes op met de halve teentjes knoflook.
- Steek de rozemarijn ook rondom in het vlees.
- Breng de rosbeef royaal op smaak met peper en zout.

- Verhit wat olijfolie en een klont roomboter in een braadpan.
- Bak het vlees op een hoog vuur rondom aan. Hierdoor krijgt het zo'n mooie bruine korst.
- Stop het vlees met het braadvocht in een ovenschaal. Steek de kernthermometer in het vlees.
- Bak de rosbeef in de oven in ongeveer 75 minuten gaar.
- Het vlees is klaar als het een kerntemperatuur van 57 graden heeft bereikt.
- Laat het vlees een minuut of 10 rusten onder aluminiumfolie.

Maak in de tussentijd de mierikswortelsaus.

- Stop de mayonaise in een kommetje en meng dit met de slagroom.
- Voeg 2 tl. mierikswortelpasta toe en de sap van een halve citroen.
- Breng de saus op smaak met wat peper en zout.
- Snij de rosbeef in plakjes en serveer het met de saus.

