

Traditionele rosbief



Ingrediënten

750 gr.	rosbief
1	kaneelstokje
4	kruidnagels
2	mandarijnen
1	citroen
2	takjes rozemarijn (alleen de blaadjes)
1 g	gedroogde nootmuskaat
2	gedroogde laurierblaadjes
1 tl	grove mosterd
1 el	traditionele olijfolie

 6 personen

 hoofdgerecht

- Verwarm de oven voor op 150 graden.
- Haal het vlees uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.
- Maal ondertussen de kaneel en kruidnagels in een vijzel tot poeder.
- Rasp de schil van de mandarijn en citroen boven de vijzel.
- Hak de rozemarijnblaadjes fijn en voeg toe aan de vijzel.
- Voeg een flinke mespunt peper en zout toe aan de nootmuskaat.
- Schep alles goed om.
- Leg ondertussen de laurierblaadjes in het midden van een braadslee.
- Leg het vlees erop en wrijf het vlees in met de mosterd.
- Strooi het kruidenmengsel uit de vijzel over het vlees en duw het aan.
- Druppel er olijfolie overheen.
- Bak het vlees ca. 50 minuten in de oven, of tot het vlees mooi roze is van binnen.
- Neem de braadslee uit de oven en laat 10 minuten rusten.
- Snijd in plakken.