



Rosbief met groenten uit de oven en knolselderpuree



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 rosbeef (ongeveer 800 g)
peper en zout
goede boter
olijfolie
8 raapjes
2 wortels (dikke)
4 rode bieten
1 bol knoflook
2 takjes rozemarijn
1 knolselder
1 l volle melk
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Breng de rosbeef goed op smaak met peper en zout. Smelt in een braadpan 2 eetlepels boter en 1 eetlepel olijfolie. Bak de rosbeef rondom rond mooi bruin aan en zet ze dan nog 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat de rosbeef daarna nog 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.
- 2.** Schil de raapjes, de wortels en de rode bieten. Snij ze in grote stukken en doe ze in een ovenschaal met olijfolie, de gehalveerde bol knoflook en de rozemarijn. Zet in de oven tot de groenten gaar zijn. Schep af en toe om. Breng dan op smaak met peper en zout.
- 3.** Schil de knolselder en snij in blokjes. Kook deze in melk met zout gaar. Giet af, maar vang de melk op. Pureer de knolselder en voeg net zo veel melk toe tot je een smeugige puree krijgt. Breng deze op smaak met peper, zout, nootmuskaat en een flinke klont boter.
- 4.** Snij de rosbeef in dunne plakjes (tegen de richting van de vezels in). Serveer met de knolselderpuree en de knolgroenten.