



Rosbief met rode wijnsaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1200 gram rosbeef
zwarte peper van de molen
fleur de sel
100 gram boter
3 takjes tijm
2 blaadjes laurier
5 sjalotten
1 glas rode wijn
1 potje runderfond
2 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Laat de rosbeef gedurende 30 minuten op kamertemperatuur komen. Dep het vlees goed droog en breng dan rondomronde goed op smaak met veel peper en zout.
- 2.** Zet een braadpan op het vuur die ook in de oven mag. Laat deze goed heet worden en voeg de helft van de boter toe. Laat deze mooi schuimig bruinen en leg het vlees in de pan. Laat het vlees aan alle kanten mooi bruinen. Voeg de rest van de boter, de tijm, laurierblaadjes en de sjalotten toe. Zet de pan in de oven en laat 40 minuten garen op 180 °C. Bedruppel het vlees tijdens het braden 2 keer met het braadvocht in de pan. Haal de pan uit de oven. Leg het vlees op een groot vel aluminiumfolie en dek losjes af. Laat minstens 15 minuten rusten.
- 3.** Maak intussen de saus: verwijder de tijm en laurierblaadjes uit de pan. Zet deze terug op het vuur en blus met de rode wijn. Laat de wijn bijna volledig inkoken. Giet de runderfond erbij. Laat deze tot de helft inkoken. Voeg de room toe. Laat eveneens tot de helft inkoken.
- 4.** Snij het vlees in plakjes (loodrecht op de richting van de vezels) en schik op een voorverwarmde schaal. Serveer de saus apart in een potje.