



Rosbief met ras el hanout en weelderige groentemengeling



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1200 gram rosbeef
2 eetlepels ras el hanout
1 theelepel zout (+ extra)
100 gram boter
2 deciliter rode wijn
1 deciliter room
5 deciliter runderfond (bokaaltje)
1 bloemkool
1 stronkje broccoli
1/4 knolselder (of 2 pastinaakwortels)
3 takjes rozemarijn
peper

Bereidingswijze

- 1.** Dep de rosbeef goed droog met keukenpapier en wrijf de buitenkant volledig in met de ras el hanout en het zout.
- 2.** Smelt de helft van de boter in een braadpan en bak hierin de rosbeef rondom rond mooi bruin aan. Zet de volledige pan (of leg het vlees in een ovenschotel) nog 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat de rosbeef daarna nog minstens 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.
- 3.** Blus de braadpan met de rode wijn en laat deze kort inkoken. Voeg de fond en de room toe. Laat inkoken tot een licht gebonden saus.
- 4.** Snij de bloemkool, broccoli en knolselder in gelijke stukjes. Bak deze aan in de rest van de boter, met de rozemarijn. Breng goed op smaak met peper en zout. Gebruik een grote braadpan of wok. De groenten mogen nog een beetje beetgaar zijn. Voeg tijdens het bakken eventueel een scheutje water toe en doe een deksel op de pan, dan zijn ze sneller gaar.



- 5.** Snij het vlees in dunne plakjes.
- 6.** Serveer met de saus en de groenten.