

Rosbief met sjalotte jus

Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten: 20 min + ca 40 min in de oven

Ingredienten:

kilo rosbeef

2 rode paprika's

10 sjalottes

50 gr boter(of croma)

1 glas rode wijn

glas runder boullion(gewoon van een blokje)

1 volle etlepel gedroogde(mag natuurlijk ook vers)oregano

peper en zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Maak de sjalottes schoon en halveer ze.

Snijd de paprika's in repen.

Kruid het vlees met peper en zout.

Verhit in een braadpan de boter en bak het vlees rondom bruin.

Haal het vlees uit de pan (niet in prikken) en leg het in een braadslee.

Bak de sjalottes in het achtergebleven braadvet voor 5 min.

Doe dan de wijn en de bouillon erbij en laat even inkoken.

Leg de paprika bij het vlees en giet het sjalottemengsel in de braadslee.

Zet de braadslee in de oven voor ongeveer 40 min.

Heb je een mooi dik stuk rosbief dan kan je de 40 min wel aanhouden, maar is het een wat langer stuk moet je de tijd in de oven met 10 min verminderen.

Het mooiste is natuurlijk als je een vlees thermometer hebt dan kan je hem naar eigen smaak (rose of iets gaarder) braden.

Haal de rosbief uit de oven en laat dan nog 10 min afgedekt staan.

Snijd er dan mooie dikke plakken van en schep er de sjalotte jus over heen.

Lekker met frites.

!

Dit recept is keer bekeken.