

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kilo rosbeef
- zout en peper
- 150 gram boter

Bereiding

Verwarm een schaal voor. Wrijf de rosbeef in met zout en versgemalen peper en laat dit 10 minuten staan. Verhit de boter in een pan tot deze kleine belletjes vormt. Zet intussen de braadslee op de aangegeven plaats in de oven (Onder het midden) Doe 2 eetlepels water in de braadslee en leg het vlees erin. Giet de boter over de rosbeef, schakel de oven in en braad het vlees in de 30 - 35 minuten, onder af en toe bedruipen met de boter, mooi bruin van kleur. (om de 10 minuten bedruipen) Voeg zo nodig wat heet water toe indien de braadboter te donker wordt. Neem het vlees uit de oven, leg het op een vlees plank en laat het 5 minuten rusten, voordat u het aansnijdt. Doe bij de braadboter in de braadslee een paar eetlepels warm water en roer alle aanbaksel los. Doe de jus daarna in een sauskom. Snijd het vlees in dunne plakken en leg het op de verwarmde schaal. Schenk een lepel jus over het vlees en geef de rest er apart bij. Serveer er gebakken krielaardappeltjes en sperziebonen bij.