



Ingrediënten

- 2 tot 2,5 kg Procureur
- 6 takjes laurierblaadjes of 10 losse blaadjes
- zeezout
- peper
- 6-8 eetlepels grove mosterd

Bereiden

Verwarm de oven alvast voor op 130° (het liefst met boven- en onderwarmte) Dep het vlees droog en bestrooi rondom met zeezout en peper. Verdeel de takjes of de blaadjes laurier over de bodem van een ovenschaal en leg het vlees erop. Bestrijk de bovenkant van het vlees met de mosterd, plaats de ovenschaal in het midden van de oven en rooster de procureur in ± 4 tot 5 uur gaar.

Tip van Pim: "Ik had 2,5 kg vlees en had de oven op 4 ½ uur gezet waar door het vlees heerlijk zacht en mals was gebleven.