

ingrediënten (4 personen)



- 1 kg rosbeef
- peper uit de molen
- zout
- 3 eetlepels mierikswortel (uit potje)
- 200 gram zachte zoutloze boter
- 1 1/2 theelepel goudgele mosterd
- 2 tot 2 1/2 dl zure room
- mespunt suiker
- worcestersaus
- 1 dl droge rode wijn
- 1 dl bouillon van 1/4 bouillontablet

Bereiding.

Schuif het rooster van de oven boven het midden in de oven en verwarm deze vast voor op 220 graden. Dep de rosbeef zeer goed droog met keukenpapier of met een doek. Wrijf het vlees rondom in de peper en zout en laat dat 8 - 10 minuten intrekken. Bestrijk een ovenschaal met 25-30 gram boter en leg het vlees in de schaal. Schenk er 2 - 4 eetlepels water bij en zet de schaal op het rooster in de oven. Laat de rest van de boter in een klein steelpannetje net bruin worden en giet die boter dan over de rosbeef in de oven. Laat het vlees onder af en toe begieten met wat van de braadboter uit de schaal of braadslee mooi bruin worden. Voeg als de boter te donker dreigt te worden wat kokend water toe. Roer de geraspte mierikswortel en de mosterd goed door elkaar. Voeg daarna, al roerende, de zure room toe en blijf kloppen tot er een luchtige saus ontstaat. Voeg daaraan naar smaak suiker, peper en zout of worcestersaus toe. Doe de mierikswortelsaus in een kom en zet die afgedekt op een koele plaats.

Neem de rosbeef uit de oven als het vlees aan de buitenkant mooi van kleur is maar van binnen nog rauw en rood. Schenk de inhoud van de ovenschaal of braadslee over in een vlees of koekenpan. Laat dit even koken en voeg dan langs het randje lepel gewijs de wijn toe. Warm de bouillon op, voeg ook deze op de zelfde wijze aan de jus toe en laat die verder inkoken in de pan. Proef de jus en voeg naar smaak nog wat peper of worcestersaus toe en serveer hem in een sauskom. Snijd het vlees, ongeveer 10 minuten na het uit de oven halen, zodat er nagenoeg geen vlees sappen verloren gaan, in dunne plakjes en server de rosbeef met de

mierikswortelsaus en de jus.

Heerlijk met gekookte aardappelen en gemengde groenten.