



Rand

Zachtgegaarde rosbeef met korstje van verse basilicum



Ingrediënten: (voor 4 pers.)

- 1 à 1,5kg rosbeef
- 2 flinke bossen basilicum (waarvan je enkel de blaadjes gebruikt)
- 3 flinke tenen knoflook
- 100gr broodkruim
- 4 el citroensap
- 200ml kalfsfond
- 200ml room
- 2 el verse pesto
- peper
- zout
- olijfolie

Werkwijze:

Haal de rosbeef uit de frigo en breng op kamertemperatuur. Bereid vervolgens het basilicumkorstje en meng daarvoor het broodkruim met de fijngesnipperde basilicumblaadjes, het citroensap en de knoflook.

Bak de rosbeef kort aan tot je een mooi bruin korstje bekomt en kruid af met peper en zout. Haal het gebrad uit de pan en laat het even afkoelen. Hou het braadvocht zeker bij want dit heb je nodig voor je saus.

Vervolgens geef je de rosbeef langs beide kanten een flinke basilicumkorst.

Verwarm de oven op 90 graden en zet de rosbeef erin. Afhankelijk van de dikte van het gebrad pas je de baktijd aan. Handig hierbij is te vertrouwen op een thermometer. Als de rosbeef een kerntemperatuur bereikt tussen de 50 à 55 graden is het klaar. Dit kan al na anderhalf uur zijn maar voor een groter stuk vlees heb je al gauw 2 uur nodig.



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be