

Biologische rosbief van De Groene Griffioen

Ingrediënten:

Rosbief van De Groene Griffioen

Mosterd

Peperkorrels

Roomboter

Knoflook

Champignons

Voorbereiden:

Rosbief langzaam ontdooien (ruim een dag van te voren in de koelkast, op de middag zelf op het aanrecht)

Bereiden:

Oven verwarmen op 180 graden

Rosbief naar wens insmeren met grove mosterd, kleine stukjes knoflook en vers gemalen grove peperkorrels

Rosbief aanbakken met half pakje roomboter op hoog vuur (alle kanten, ook de zijkanten, dicht schroeien in ongeveer 15 seconden per kant)

Temperatuur van het fornuis omlaag en meteen de plakjes champignons toevoegen (koelt het goed af)

Als de champignons goed ingetrokken zijn met jus alles van de koekenpan in een ovenschaal overdoen en in de oven zetten voor ongeveer een half uur.

Eet smakelijk!

Tips:

Met vleesthermometer kun je kijken of de binnen temperatuur goed is

Vet aan de rosbief kun je naar wens voor of na het bereiden verwijderen.

Vet zorgt voor smaak, maar is taai om op te kauwen

Gekookte aardappels en groente naar wens zijn een goede combi; gekookte aardappels met de vleesjus is heerlijk.

Mocht je zout willen toevoegen, dan ná het aanbakken (dus toevoegen als je alles in de ovenschaal doet)

Deel een foto van een tevreden resultaat op onze Facebookpagina

