



Bijgerechten

Rosbief in zoutkorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram eiwitten (losgeklopt)
4 lookteentjes (fijngehakt)
2 kilogram grof zeezout
1 kilogram rundsfilet
4 rozemarijntakjes
4 takjes tijm
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid het vlees met peper en zout. Bak het vlees op de barbecue aan alle zijden goudbruin.

Roer de eiwitten onder het zout. Neem een vuurvaste ovenschotel en bedek de bodem met een dikke laag zout. Verdeel er de helft van de look, tijm en rozemarijn over en leg er het vlees op. Verdeel er de rest van de kruiden en look over en bedek met het resterende zout. Druk goed aan.

Zet de schotel op de barbecue en laat 50 minuten met gesloten deksel garen. Laat daarna 10 minuten rusten en breek dan de zoutkorst open. Snij het vlees in plakjes.

Tip: Combineer met onze [romige pennessalade](#).

Keukenbenodigdheden

Barbecue

