



Hoofdgerechten

Rosbief met ajuinsaus, groene groentjes en gebakken pureekoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram rosbeef
250 gram uien (zoete, fijngesnipperd)
200 gram groene aspergepunten
800 gram aardappelen (puree)
200 gram prinsessenboontjes
1 courgette (in plakjes)
150 gram erwtjes
1 eetlepel balsamicoazijn (witte)
500 milliliters rode wijn
3 eierdooiers
bloem
handvol basilicumblaadjes
3 eetlepels bieslook (fijnggehakt)
2 laurierblaadjes
2 tijmtakjes
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid de rosbeef met peper en zout en bak in boter rondom goudbruin. Leg de rosbeef in een braadslede en leg er nog enkele klontjes boter op. Zet ongeveer 25 minuten in de oven. Draai het vlees om en laat het 20 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Blus de braadslee met rode wijn en schraap de aanbaksels los. Fruit de zoete uien in boter tot ze lichtbruin worden. Schenk de rode wijnsaus bij de uien en voeg de laurier en tijm toe. Laat 15 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Werk de saus, van het vuur, op met blokjes ijskoude boter. Hou warm.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet ze af en laat uitdampen. Stamp ze grof met een pureestamper. Roer er de eidooiers, de bieslook en een scheut olijfolie onder. Breng op smaak met peper en zout. Maak kleine koekjes van de puree, bestrooi ze met wat bloem en bak ze in boter goudbruin. Hou warm.

Blancheer de boontjes, asperges en erwten 5 minuten in licht gezouten water. Bak ze daarna op in wat boter. Kruid met peper en zout. Bestrijk de courgetteplakjes met olijfolie en kruid ze met peper en zout. Grill ze goudbruin in een grillpan. Hussel alle groenten samen met de basilicumblaadjes, balsamico en olijfolie. Kruid eventueel bij met peper en zout.

Snij de rosbief mooi in plakjes en serveer met de groene groentesalade, de pureekoekjes en de ajuinsaus.

Keukenbenodigdheden

Oven

