



Hoofdgerechten

Rosbief met pompoen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

pompoen (vruchtvlees, in dunne plakjes)
80 gram pijnboompitten (geroosterd)
3 theelepels kappertjes (fijnggehakt)
2 lookteentjes (in dunne plakjes)
1 bieslook (busseltje, fijnggehakt)
1 limoen (geraspte schil en sap)
1 deciliter mayonaise
12 takjes tijm (verse)
8 rozemarijntakjes
1 deciliter olijfolie
1 kilogram rosbeef
1 deciliter room
peper
zout

Bereidingswijze

Hak de blaadjes van de helft van de kruiden fijn. Wrijf het vlees in met peper en zout en bak het rondom aan in olijfolie. Druk er de plakjes look en de kruiden op en leg het op een bakplaat midden in een oven van 230°. Na 10 minuten de oven op 180° zetten en nog 15 minuten verder bakken.

Leg de pompoenplakjes op een andere bakplaat. Op smaak brengen met peper en zout. De resterende kruiden erover strooien en besprenkelen met 2 eetlepels olijfolie. Meng de kappertjes, bieslook, 2 theelepels limoensap, 1 theelepel limoenschil, peper en room onder de mayonaise.

Haal het vlees uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie. Zet de oven op 220° en plaats er de pompoenschijfjes in. Strooi er na 15 minuten de pijnboompitten over en laat alles nog 5 minuten in de oven. Het vlees zeer fijn snijden en serveren met de mayonaise en pompoen.

Keukenbenodigdheden

Oven

