



*rustieke*  
**Rosbief**

*Bereidingsadvies*

*Te bestellen op onze webwinkel*  
[www.bekavlees.nl](http://www.bekavlees.nl)





# rustieke Rosbief

*Het vlees van  
Bekavlees...*

...krijgt u diepgevroren mee.

Hierdoor zijn er een paar stappen die u dient te nemen voor een perfect stuk vlees.

Ontdooi het vlees in de koelkast in de gesloten verpakking.

Laat het vlees voordat u het gaat bereiden op kamertemperatuur komen (19-22 °C).

Dep het vlees zachtjes droog, dan droogt het vlees niet uit.



Verwarm de oven voor op 140°C

Verwarm een koekenpan en smelt daarin een flinke klont boter. Braad hierin de rosbief rondom aan. Leg de rosbief in een braadslede en bestrooi ze rijkelijk met peper en wat zeezout.

Draai de temperatuur van de oven terug naar 100°C en zet de braadslede zo laag mogelijk in de oven. Het vlees heeft ca. 10 - 15 minuten per ca. 100 gram nodig om te garen.

Als het vlees de juiste temperatuur heeft bereikt, laat je het nog ca. 20-30 minuten rusten, het liefst ingepakt in aluminiumfolie op een verwarmd bord, alvorens je het aansnijdt! Op die manier kan het vlees zich ontspannen en krijgen de sappen de kans om zich terug te verdelen.

Als je liever geen krokant korstje hebt, dan is het goed regelmatig de rosbief met wat van het braadvocht te overgieten. Of je kan het vlees op voorhand opbinden met een lapje vet.

**BEKA**  
Vlees

[www.bekavlees.nl](http://www.bekavlees.nl)

*Eet smakelijk*