

Rosbeef

Neem de rosbeef uit de verpakking en laat in ca. 2 uur op kamertemperatuur komen.

Smelt de boter en een beetje margarine in een braadpan op laag vuur, daarna matig vuur, leg de rosbeef in de pan als bijna alle schuim van de boter is weggetrokken en braad aan. Draai de rosbeef met een vleesvork een paar keer om, zodat het vlees rondom - ook aan de zijkant! - lichtbruin wordt. (*) Als de rosbeef een randje vet heeft: op de vetkant de meeste tijd geven.

(*) In de oven:

Verwarm de oven voor op 100°C en zet de braadslede zo laag mogelijk in de oven. Het vlees heeft 10-15 minuten per 100 gram nodig om te garen.

Als het vlees de juiste temperatuur heeft bereikt, laat je het nog 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.

Wel is het handig een vleesthermometer te gebruiken, omdat je daarmee goed kunt bepalen of de binnenkant is zoals je 'm hebben wilt. Voor je het vlees in de oven zet steek je de thermometer in het dikste deel van het vlees. Controleer tegen het einde van de bereidingstijd de temperatuur. Met onderstaand overzicht kun je eenvoudig controleren of het vlees de juiste gaarheid heeft:

30-35 °C is rauw (bleu)

40-45 °C is rood (saignant)

45-50 °C is rosé (a point)

55-60 °C is doorbakken (bien cuit)