

Ingrediënten voor 4 personen

2 dl rode wijn 50 g gewelde  
pruimen zonder pit 2 uien 2  
teentjes knoflook 3 tomaten 3 el  
(olijf)olie 1 stuk rosbeef van ca.  
800g. zout,peper 2 1/2dl  
vleesfond

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Internationaal  
**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Rosbeef met pruimen-wijnsaus

### Hulpmiddelen

Aluminiumfolie overbestendige braadpan of ovenschaal

### Vorbereiding

Wijn in schaalje doen. Pruimen erin leggen en 2 uur laten weken. Uien en knoflook pellen en snipperen. Tomaten inkruisen,onderdompelen in kokend water. Afspoelen onder stromend water en ontvellen. Met theelepel pitjes eruit scheppen. Vruchtvlees in stukken snijden.

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 175C of gasovenstand 3. In Braadpan olie verhitten. Vlees bestrooien met zout en peper. Vlees rondom ca. 5 min. bruinbakken. Op bord leggen. In achtergebleven vet uien en knoflook ca. 3 min. fruiten. Tomaten,pruimen met wijn en fond toevoegen. Aan de kook brengen. Rosbeef in pan terugleggen en uitgelekte vleessappen erbij schenken. Rosbeef afgedekt in midden van oven in ca. 40 min. bruinbraden. Af en toe keren. Rosbeef uit pan op plank leggen en onder aluminiumfolie laten rusten. Met vork pruimen in saus fijnmaken. Vlees in plakken snijden,en op warme schaal leggen. Helft van saus erover scheppen,rest overdoen in sauskom en apart serveren.

### Serveertips

Lekker met kruidige meergranenrijst.