

Ingrediënten voor 4 personen

1000 g rosbeef 50 g boter  
(bakboter) 12 asperges 2  
eierdooiers 0.25 eetlepel  
citroensap 0.5 takje peterselie  
peper zout 125 g boter  
(roomboter)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gebraden rosbeef met asperges.

### Bereidingswijze

De bakboter verhitten in een braadslee, het vlees bestrooien met peper en zout en 15 tot 20 minuten braden in een voorverwarmde oven. Intussen de peterselie wassen. De blaadjes van de stelen plukken, laten uitlekken en fijnhakken. Met een dunschiller de asperges schillen van kop naar voet. Het harde gedeelte van de voet afbreken en bewaren voor aspergesoep. De geschilde asperges opbinden met katoengaren en in gezouten water gedurende ongeveer 12 minuten laten gaarkoken. Laten uitlekken op een doek. In een pannetje met een dikke bodem de eierdooiers mengen met het citroensap, zout en peper. Opkloppen au bain-marie tot stevig schuim. Het pannetje uit het warmwaterbad nemen en de boter er in kleine klontjes doorroeren. De saus warm houden in een lauwwarme bain-marie. Het vlees uit de braadslee nemen. Het overtollige braadvet weggieten. De bodem deglaceren met een half kopje water en laten inkoken. Het vlees in plakken snijden en op een serveerschotel leggen. De asperges naast het vlees schikken met de kopjes naar buiten. Een beetje saus over de onderste helft van de asperges gieten. De rest van de saus, vermengd met de braadjus er afzonderlijk bij geven en bestrooien met gehakte peterselie.