

Ingrediënten

1 dl zonnebloemolie * 1 dl olijfolie
* 4 el zeer fijn gesneden
gemengde kruiden (bijv.
basilicum, peterselie, tijm,
oregano, bieslook) * 1/2 el
scherpe mosterd * 1 el
balsamico-azijn * zout * peper *
rosbief van ? 1,2 kg * 25 g boter *
1 sjalotje, fijngesneden * 2 dl
rode port * 4 dl vleesfond * 1 dl
slagroom * 50 g ijskoude boter, in
blokjes

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rosbief uit de oven met portsaus

Hulpmiddelen

Braadslede

Vorbereiding

Kan 1 1/2 dag van tevoren, begin minimaal 24 uur van tevoren met marinieren. Meng de olie, kruiden, mosterd, azijn, zout en peper tot een marinade en doe dit in een waterdichte plastic zak. Leg de drooggedepte rosbeef erin, sluit goed af en rol deze goed door de marinade. Leg de rosbeef tot gebruik in de koelkast en rol de zak regelmatig om. Smelt de boter in een steelpan en bak het sjalotje ? 3 min. zachtjes. Voeg de port toe en laat het ? 1 min. koken. Voeg de fond toe en laat de saus ? 20 min. tot de helft inkoken. Roer de room erdoor, kook nog ? 5 min. zachtjes door en breng op smaak met zout en peper. Zeef de saus, laat afkoelen en zet tot gebruik in de koelkast.

Bereidingswijze

Haal de rosbeef ? 2 uur van tevoren uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 185 ?C. Neem de rosbeef uit de marinade en bestrooi hem met zout en peper. Verhit 3 el van de marinade in een Braadpan en bak de rosbeef op hoog vuur rondom bruin. Neem de rosbeef uit de pan en leg hem in een ingevette braadslede. Bak de rosbeef in de oven in 20-25 min. rose. Neem de rosbeef uit de braadslede, leg hem op een plank en laat hem afgedekt onder aluminiumfolie 10-15 min. rusten. Verwarm ondertussen de saus, maar laat deze niet koken. Klop de blokjes koude boter krachtig door de saus. Snij de rosbeef in dunne plakken en serveer met de saus.

Serveertips

Lekker met rode kool en aardappelkroketjes.

