

Ingrediënten voor 6 personen

- 800 g rosbief - 4
knoflookteentjes - 150 g verse
rozemarijn - 100 g roomboter -
zout en peper

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rosbief uit de oven met rozemarijn

Rosbief uit de oven is perfect voor kerst. Makkelijk om te maken en heerlijke kruidige smaak.

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 °C. 2. Snijd de knoflookteentjes in plakjes. Maak vervolgens 8 inkepingen in het vlees. Vul de inkepingen met de knoflookplakjes en rozemarijn. De takjes rozemarijn mogen uitsteken. Breng de rosbief vervolgens op smaak met peper en zout. 3. Smelt de boter in een pan op hoog vuur en schroei de rosbief dicht. 4. Plaats de rosbief met het braadvocht ongeveer 70 minuten in de oven.

