

Rosbief met rode wijnsaus

1. Dep het vlees droog met keukenpapier.
2. Breng het vlees op smaak met de specerijenmix uit de verpakking.
3. Verhit een scheutje (olijf)olie in de pan en braad de rosbeef totdat deze rondom mooi bruin van kleur is.
4. Voeg dan een klontje boter toe in de pan. Oven (140°C): plaats de rosbeef in de aluminiumtray en giet het braadvocht over de rosbeef.
5. Prik de pop-up thermometer in het dikste deel van de rosbeef tot in de kern van het vlees.
6. Plaats het geheel ca. 35 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
7. Wanneer het gekleurde staafje uit de thermometer omhoog springt is de rosbeef gaar.
8. Magnetron (400 watt): verwijder de verpakking van de rode wijnsaus.
9. Doe de rode wijnsaus in een magnetrongeschikt schaaltje en verwarm ca. 2 minuten. Serveer met de rosbeef.

Eet smakelijk!