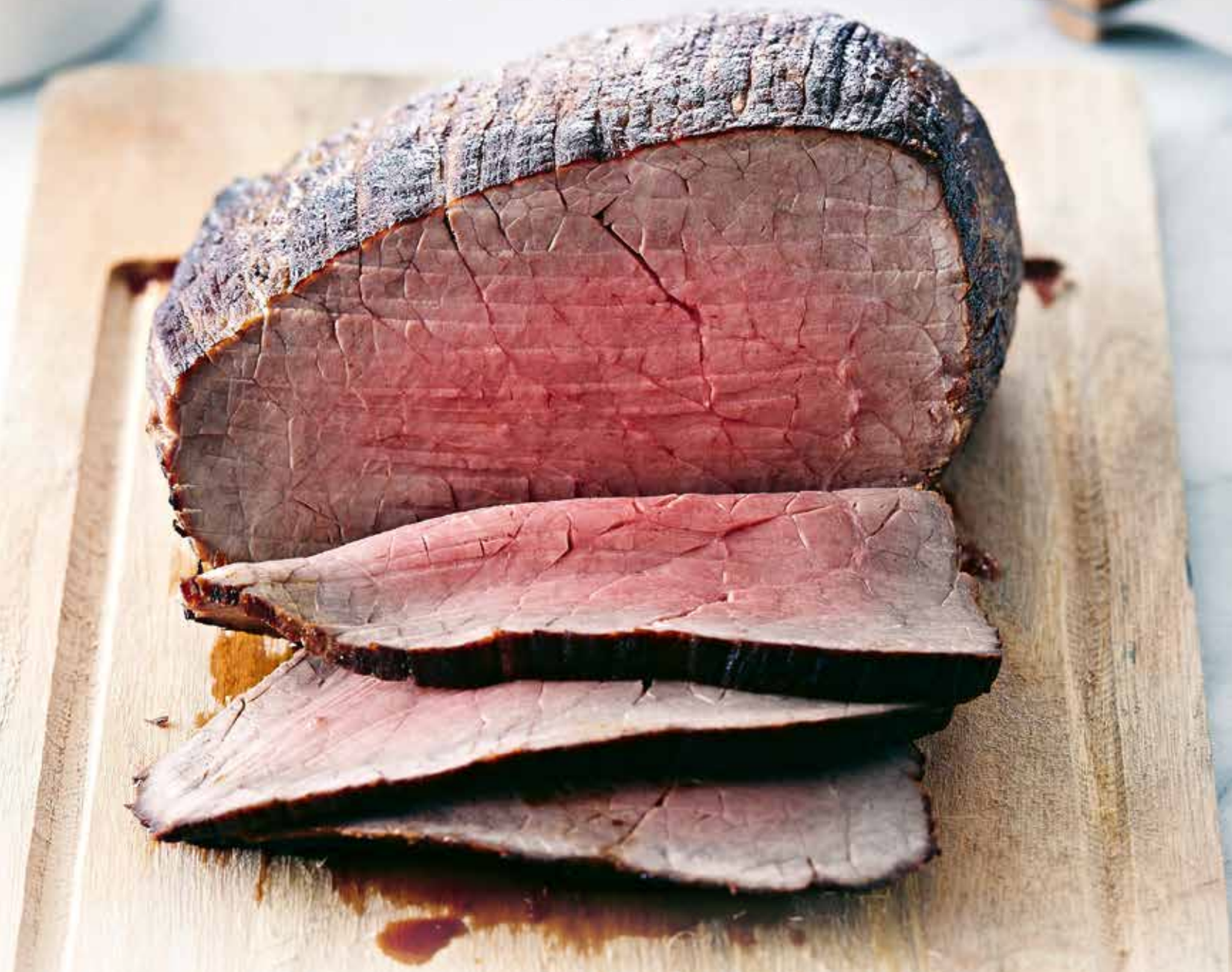
Zo braad je de lekkerste rosbief

Op hoeveel graden moet je rosbief braden? Welke kerntemperatuur moet rosbief hebben om 'm rosé te hebben? Met deze tips serveer je de perfecte rosbief.



DE PERFECTE ROSBIEF IN 4 STAPPEN

Rosbief klaarmaken is geen exacte wetenschap. De vermelde gaartijd geldt voor een gemiddelde rosbief van ongeveer 800 g.

- Haal het vlees 20 minuten op voorhand uit de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 220°C. Kruid het vlees en schroei het onmiddellijk rondom dicht in hete boter. Doe de rosbief in een ovenschaal, giet er het bakvet over en leg er nog een koud klontje boter bovenop.
- Draai de oven terug naar 200°C en braad 12 minuten. Verlaag dan de temperatuur naar 180°C voor het beste resultaat. Braad nog eens 8 minuten voor eerder rood vlees met een kerntemperatuur van 48 tot 51°C. Of 16 minuten als je eerder rosé verkiest met een kern van 51 tot 54°C.
- Als je liever geen krokant korstje hebt, dan is het goed regelmatig de rosbief met wat van het braadvocht te overgieten. Of je kan het vlees op voorhand opbinden met een lapje vet.
- Rosbief moet na het braden de tijd krijgen om te rusten. De hitte zit aanvankelijk aan de buitenzijde geconcentreerd en krijgt tijdens dit proces de kans om zich tot in de kern te verspreiden. Het vlees zal ook steviger aanvoelen en is beter in staat om bij het snijden zijn sappen te behouden. Een gemiddelde rosbief van zo'n 800 g laat je minstens een kwartier rusten op een warm bord losjes met aluminiumfolie afgedekt.

Overheerlijke gerechten met rosbief van bij ons
In de oven, met een slaatje, tussen de boterham, van eenvoudig tot feestgerechten: met rosbief kan je alle kanten uit.

Rosbief met geroosterde krieltjes en kerstomaten

Ingrediënten

1 rosbief (± 500 g)
boter
olijfolie
zeezout en peper
2 sjalotten, gepeld en gehalveerd
2 laurierblaadjes
gekneusde peper
700 g krieltjes
2 teentjes knoflook, geplet
2 takjes rozemarijn
500 g kerstomaten

Recept

Verwarm de oven voor tot 220° C.
Bak het vlees langs alle kanten goudbruin in een mengsel van boter en olijfolie. Kruid met peper en zeezout.
Schik het vlees in een braadslee, samen met de sjalotten en de laurierblaadjes. Giet het bakvet over het vlees en verdeel er enkele vlokjes boter over. Zet het vlees in de oven en verlaag de temperatuur naar 200° C.
Bak 12 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180° C.
Bak nog eens 8 minuten voor rode rosbief of 16 minuten als je het graag iets meer gaar hebt.
Haal het vlees uit de braadslee en laat het 15 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bestrooi royaal met gekneusde peper.
Meng de krieltjes in een kom met de olijfolie. Kruid met peper en zeezout.
Schik de krieltjes op een ovenplaat samen met de knoflook en de rozemarijn.
Schuif de ovenplaat in de oven en laat 20 minuten roosteren.
Doe de tomaten bij de krieltjes en laat nog 10 minuten gare

Broodje rosbief met kaas

Ingrediënten

1 rosbief
1 el olijfolie
peper en zout
8 pistolets
8 sneetjes kaas (type oude kaas)
8 sneetjes ontbijtspek
4 augurken, in slierten
3 tomaten, in schijfjes
enkele blaadjes kropsla
8 el tomatencompote, kant-en-klaar of lekkere ketchup

Aardappelpartjes of wedges
4 grote aardappelen, in partjes
1 el olijfolie
1 tl gedroogde oregano
zeezout

Recept

Haal de rosbief 30 minuten voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Bestrijk het vlees met olijfolie.
Schroei het vlees dicht op de barbecue grill. Leg de rosbief aan de zijkant van de barbecue. Sluit het deksel en laat 15 à 20 minuten garen. Reken ongeveer 3 minuten per 100 g vlees.
Haal de rosbief van de grill, draai het vlees om en laat 15 minuten onder aluminiumfolie rusten. Kruid met peper en zout.
Rooster ondertussen de broodjes krokant op de grill. Leg een sneetje kaas op de onderste helft van het broodje en laat nog eventjes op de grill smelten. Rooster het spek 1 minuut op de grill.
Snijd de rosbief in dunne plakjes. Beleg de broodjes afwisselend met een sneetje rosbief, spek en augurk. Werk af met enkele schijfjes tomaat, een blaadje sla en tomatencompote. Serveer met aardappelpartjes.
Rijg de partjes op een spies. Stoom de aardappelen in 5 minuten bijna gaar. Bestrijk met olijfolie en kruid met oregano. Rooster de spiesjes 2 à 3 minuten aan elke kant. Werk af met zeezout.

LEKKER VAN BIJ ONS

Gemarineerd rosbief met hummus van kikkererwten en ansjovis, kappertjes en zwarte olijfjes

Ingrediënten

400 g rosbief
boter

Hummus
200 g kikkererwten
sap van een halve citroen
1 teentje look
1 takje tijm, laurier
zwarte peper
scheutje olijfolie

Ansjovis
100 g ansjovis
sap van een halve citroen
botje dille
zwarte peper

Marinade
200 ml Mei Kuei Lu Chiew (Chinese likeur op basis van rozen, te koop in de Chinese supermarkt)
200 ml arachide-olie
50 ml balsamico-azijn
zwarte peper

Afwerking
20 gezouten kappertjes
10 zwarte olijfjes
bieslook

Recept

Bind de rosbief op met keukentouw en kleur het vlees kort en krachtig in boter. Leg nadien gedurende minstens 12 uur in de marinade.
Bereid de hummus. Kook op een zacht vuurtje de kikkererwten samen met de look, tijm en laurier.
Laat uitlekken en koel af, pureer met olijfolie, het sap van een halve citroen en zwarte peper.
Maak de ansjovis schoon, besprenkel met citroensap, zwarte peper en gehakte dille.
Snijd de rosbief in dunne sneetjes en schik op een bord.
Vouw de ansjovis in cirkeltjes (ongeveer 3 cm diameter) en vul deze op met de hummus (gebruik hiervoor best een spuitzak).
Werk het geheel af met kappertjes, zwarte olijfjes en bieslook.

NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN
(ONDER VOORBEHOUD COVID-19 REGELS)

DATA
West-Vlaanderen:
8/11: Syntra Brugge
22/11: Syntra Kortrijk

Brussels Gewest:
29/11: COOVI, Anderlecht (onder strikte CORONA voorwaarden).

Oost-Vlaanderen:
11/10: De Wiek in Zele

Programma
- Info van de Landsbond
- FAVV:
  - Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten
  - Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slagers
  - Herziening controlemethodologie van het FAVV
  - Herziening werkwijze voorlichtingscel
  - (indien tijdig klaar) bespreking document overgang van toelating naar erkenning
- Welke subsidies – nationaal en regionaal - kan u krijgen en waar moet u die aanvragen?
- Alle info ivm Flexi – jobs
- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen
- Degustatie van de firma Duroc d'Olives