Rosbief uit de oven met geroosterde knolgroenten en rodewijnsaus

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram rosbief
fleur de sel
zwarte peper van de molen
75 gram boter
6 sjalotten (gepeld)
1 bol knoflook (gehalveerd)
1 bosje de raapje (geschild en gehalveerd)
1 bosje jonge wortels (geschild)
1 venkel (in plakken gesneden)
2 pastinaken (geschild en doormidden gesneden in de lengte)
olijfolie
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
3 takjes salie
peper en zout

Saus

1 deciliter rode wijn
2 deciliter runderfond (uit een bokaaltje)
1 deciliter room

Bereidingswijze

1. **Dep het vlees goed droog met keukenpapier en breng rondom op smaak met fleur de sel en zwarte peper. Druk goed aan. Smelt de boter in een braadpan zonder antiaanbaklaag en laat deze hazelnootbruin kleuren. Leg het vlees in de pan en laat aan alle kanten mooi bruin aanbakken. Haal het vlees meteen daarna uit de pan en laat het rusten op een schaal. Zet apart. Was de pan met aanbaksels niet af.**

2. **Neem een grote braadslee en leg hierin de sjalotten, de gehalveerde bol knoflook, de raapjes, de wortels, de venkel en de pastinaken. Bedruppel met olijfolie en meng goed. Breng op smaak met peper, zout, rozemarijn, tijm en salie. Roer goed. Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Leg het vlees bij de groenten en verlaag de temperatuur van de oven naar 180 °C. Laat nog 30 minuten verder garen. Haal de braadslee uit de oven. Leg het vlees op een snijplank en dek af met aluminiumfolie. Laat even rusten.**

3. **Maak nu de saus: zet de braadpan terug op het vuur en giet de rode wijn erin. Laat deze bijna volledig inkoken en roer alle aanbaksels los. Voeg de rundsfond toe en laat deze voor de helft inkoken. Voeg de room toe en laat nogmaals voor de helft inkoken.**

4. **Schik de groenten op een schaal. Snij het vlees in plakjes en leg deze op de groenten.**

5. **Giet het vocht dat uit het vlees kwam bij de saus en roer goed. Serveer de saus apart.**