WINEBIZZ
Excellent Wines

Rosbief met sperziebonen en knoflook

Boutinot Les Coteaux Cotes du Rhone Villages

4 personen - 60 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 600 gr rosbief
- Boter
- Zout
- 1 el zwarte peper
- 1 el gehakte tijm
- 300 gr kertomaatjes
- 3 laurierblaadjes
- 200 gr verse sperziebonen
- 1 knoflookteentje (geperst)

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 125 °C.

Doe de boter en koolzaadolie in een koekenpan en bak het vlees bruin. Leg in een ovenschaal. Zout en peper het vlees en breng het op smaak met verse tijm.

Steek een vleesthermometer in het midden van het dikste deel van het vlees. Leg de trostomaten en de laurierblaadjes naast het vlees.

Braad in het midden van de oven gedurende 45-60 minuten of tot de vleesthermometer 60°C aangeeft voor rood, 65°C voor roze, of 70°C voor doorbakken. Haal het vlees uit de ovenschaal, maar laat de tomaten erin.

Dek het vlees af met folie en laat rusten. Verhoog de oventemperatuur tot 250 °C en rooster de tomaten nog 10 minuten.

Kook de sperziebonen 3-4 minuten in licht gezouten water. Giet af. Roer de boter en koolzaadolie, de knoflook en de peper erdoor.

Serveer het vlees met de tomaten, sperziebonen en, indien gewenst, aardappelgratin.