



Kerstrecept

Kerst Rosbief

met vlees van Hoeve Ravenstein

Benodigheden voor 1 kg rosbeef:

- 1 kg rosbeef
- 1 glas goede rode wijn
- kersen ca. 365 gram
- 2 takjes tijm
- 1 teentje knoflook
- peperkorrels gekneusd
- 1 blikje gebonden ossenstaartsoep of demiglacé
- 1/2 ui
- braadboter



Hoeve Ravenstein

Bereidingswijze

Rosbeef aanbraden of stoven in de oven (160° C – 180° C). In 40 minuten is de rosbeef rosé, wilt u hem helemaal gaar dan nog eens 40 minuten doorbraden of stoven.

De rosbeef hierna goed in folie inpakken en 20 minuten laten rusten, zodat de sappen bewaard blijven. De jus afblussen met een glas rode wijn en een glas kersensap.

Hierna de tijm, knoflook, peperkorrels, ossenstaartsoep of demiglacé toevoegen en dit 20 minuten zachtjes laten koken.

Tijdens de laatste 10 minuten de kersen toevoegen.

Daarna het vlees dun snijden en de saus eroverheen gieten.

Rosé of gaar is te controleren m.b.v. een vleesvork of breinaald; deze eerst onder de koude kraan houden, vervolgens door het vlees prikken tot op de bodem van de pannen; dit een paar minuten vasthouden.

Wilt u het vlees door en door gaar dan moet de vork helemaal warm zijn.

Eet Smakelijk,

Familie Tupker