

Rosbief salade voor 4 personen

Ingrediënten

- 700 gram rosbeef
- klontje boter
- 150 gram veldsla
- 1 komkommer, in blokjes van 1 cm
- 1 rode ui, gehalveerd in ringen
- 250 gram kerstomaatjes, gehalveerd
- bosje platte peterselie, fijngesneden
- peper en zout
- 3 el walnotenolie
- vinaigrette naar keuze

Instructies

1. Laat het vlees op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 180°C. Wrijf het vlees in met peper van de molen en zout.
2. Smelt het klontje boter in een braadpan. Schroei er het vlees langs alle kanten in dicht totdat je een mooi goudbruin korstje hebt.
3. Leg de rosbeef, met het stukje rundsvet bovenop, in een braadslede en zet in de oven. Reken op een gaartijd van 25 à 30 minuten per kg.
4. Maak intussen de salade door de groenten te mengen. Dresseer op een schaal waar straks het vlees bovenop kan.
5. Haal de rosbeef uit de oven en laat minstens 20 minuten afgedekt rusten. Snijd vervolgens dunne lapjes en dresseer over de salade. Kruid af met peper en zout en overgiet met de walnotenolie.
6. Serveer, samen met de vinaigrette.