



rundvlees uit de natuur

www.natuurboeren.nl

Rosbief van Blaarkoprund met roze- marijnaardappelen van Boer Jan

Ingrediënten • 1 kg rosbeef van Blaarkoprund • 50 gram boter •

8 vastkokende aardappelen • 3 takjes rozemarijn • 2 teenjes knoflook
fingehakt • 1 eetepel olijfolie

Bereiding • verwarm de oven voor op 180°C • verhít de boter in een
braadslee en bak de rosbeef van Blaarkoprund op hoog vuur rondom bruin
• bestrooi het vlees met zout en peper • zet de braadslee in de oven en laat
het vlees 20 minuten braden • steek een vleesthermometer in het midden
van de rosbeef om de gaarheid te controleren • schil de aardappelen en
snijdt ze in viieren • haal de rozemarijnblaadjes van de takjes • meng de
aardappelen met de rozemarijn, knoflook en olie en voeg zout naar smaak
toe • lepel het braadvet over de rosbeef en leg de aardappelpartjes naast
het vlees • laat de braadslee nog 40 minuten in de oven staan • schep de
aardappel tussentijds 2 keer om • wanneer de vleesthermometer 55°C
aangeeft is het vlees klaar.

Serveertip • serveer de rosbeef van Blaarkoprund in
plakken van ongeveer 1 cm met een frisse salade •
een klassieke saus bij rosbeef is Bearnaisesaus.



Boer Jan is biologische boer in Overijssel. Kijk op www.natuurboeren.nl voor meer informatie.



voor meer recepten
klik op www.natuurboeren.nl