

Sunday Roast Natuurvlees

 8 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

ca. 2 kg ribeye (Natuurvlees), aan één stuk

1 el fleur de sel

1 el gemalen peper

1 el zonnebloemolie

1 bosje rode en witte radijsjes, schoongemaakt en in kwarten

geroosterde aardappelen, zie extra recept

Yorkshire pudding, zie extra recept

Bereiding

- Wrijf het vlees rondom in met flink wat peper en zout en laat 1 uur goed afgedekt staan buiten de koeling. Rooster het vlees op een rooster middenin een oven van 250°C gedurende 15 minuten zodat de buitenkant mooi bruin wordt. Zet de oven terug naar 100°C en laat het vlees nog 45 minuten rustig doorwarmen tot de kern moet 56°C is.
- Laat het vlees minstens 20 minuten rusten buiten de oven. Verhit intussen de olie en bak hierin de radijsjes 3 minuten. Schud om en bestrooi met peper en zout. Serveer met de geroosterde aardappelen en de Yorkshire pudding.

- Bijgerecht:

Roasted potatoes

Schil circa 1,5 kg bloemige aardappelen en snijd indien nodig in gelijke stukken. Kook ze circa 5 minuten, giet af en laat droogstomen. Schud de aardappelen in een pan met deksel flink heen en weer zodat de buitenkant kruimelig wordt. Smelt 100 gram gezouten boter met 1 theelepel foelie en schud dit goed door de aardappelen. Rooster de aardappelen ongeveer 1 uur in een oven van 180°C. Schud af en toe om.

- Bijgerecht:

Yorkshire pudding

Kluts 4 eieren en meng 225 ml melk erdoor. Voeg een flinke snuf zout toe en zeef al roerend 225 gram bloem erboven. Schenk dit mengsel in een maatbeker en laat even staan. Schenk in de holtes van een muffinvorm een laag van circa 1 cm zonnebloemolie. Zet de vorm met olie 10 minuten in een oven van 180°C. Neem uit de oven en schenk elk gat tot de rand vol met ei (pas op voor hete oliespatten). Zet voorzichtig terug in de oven en bak nog 20 minuten.