

PERFECT GEBRADEN ROSBIEF UIT DE OVEN OP CEDARWOOD GEGAARD

Ingrediënten voor 4 personen

600 tot 800 gram rosbief

peper en zout

40 gr boter

Benodigheden

CedarWood OvenPlank

Bereiding

Week de OvenPlank minimaal 1 uur voor in water. Verwarm de oven voor op 180 °C. Wrijf het vlees in met peper en zout en braad de rosbief rondom aan in de boter tot ze mooi bruin ziet. Gaar het vlees in een oven tot kern 48 °C is. Laat het vlees buiten de oven rusten onder aluminiumfolie tot de kern 55 °C is (rosé). Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Dit gerecht kan je uiteraard ook op de CedarWood BbqPlank bereiden.

Tip: Leg er ook eens een doorgesneden knoflook en een aantal tomaten bij op de CedarWood OvenPlank.

