

Fun is lekker

Gevulde rosbief



Ingrediënten:

1 rosbief 500 gram
2 teentjes knoflook
1 rozemarijn, basilicum en oregano
Olijf olie
Peper en zout

Bereiding:

Schraap de rozemarijn blaadjes van het stokje af. 2 takjes is voldoende. Neem 3 takjes basilicum en 3 tot 4 takjes oregano. Hak de kruiden fijn en meng ze met de olie, peper en zout. Er moet een soort van pasta ontstaan. Neem de rosfijn en prik hier met je mes 4 gaatjes in. Meng de rosbief door de kruidenpasta en duw de pasta ook goed in de gaatjes. Snij de knoflook teen door de helft en stop deze in de gaatjes. Verwarm de oven voor op 220 graden en braad de rosbief rosé in 20 minuten. Haal de rosbief uit de oven en wikkel hem in aluminiumfolie en laat hem nog 5 minuten rusten voordat je de rosbief aansnijdt.

Kijk op www.jumbojansan.nl voor de instructie film

Veel succes en eet smakelijk!

Uw slager Michel Lunenburg