

## Gebraden rosbief

<b>Aantal personen:</b>	8
<b>Moeilijkheidsgraad:</b>	medium
<b>Vorbereidingstijd:</b>	10 minuten
<b>Grilltijd:</b>	1 uur en 20 minuten
<b>Temperatuur:</b>	200 °C
<b>Grillmethode:</b>	indirect
<b>Keuken gereedschap:</b>	vleestang en een Kern temperatuurmeter
<b>Kerntemperatuur:</b>	45-47 °C

**Ingrediënten:** 1.5 - 2 kg rosbief

### *Voor de rub*

- 1 tl mosterdpoeder
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl selderijzout
- 1 tl korianderzaadjes
- 1 tl gemalen zwarte peper

### *In de keuken*

- Maal alle ingrediënten voor de rub in een vijzel fijn (of hak ze ontzettend fijn met een mes).
- Bestrijk de rosbief met een laagje zonnebloemolie en bedek de rosbief daarna volledig met de dry rub.

### *Op de BBQ*

- Bereid de barbecue voor om te gebruiken met indirecte hitte van gemiddeld 200°C. Dat betekent dat je de BBQ zo opbouwt dat de warmtebronnen van briketten aan de zijkant van de BBQ liggen en dat er een zone in je BBQ aanwezig is waar geen briketten liggen. Verstandig is om onder het vlees een lekbakje te leggen.
- Grill de rosbief indirect met het lekbakje onder het rooster om het vet en de sappen op te vangen.
- Houd de temperatuur in de gaten gedurende het grillen. Wanneer de kerntemperatuur 45-47°C bereikt (rare) kan de rosbief van de BBQ.
- Laat de rosbief ongeveer 30 minuten afgedekt met een schone theedoek\* rusten voor het aansnijden en serveren. De kerntemperatuur zal oplopen tot 55°C en je vlees is prachtig medium rare. Bij deze BBQ bereiding smaakt het vlees het lekkerst!

\* Niet in aluminium folie verpakken dan gaart het vlees te ver door en wordt het taai.

## Remoulade saus

De lekkerste remoulade saus maak je van eigen gemaakte mayonaise!  
Of je koopt je eigen favoriete mayonaise.

Mayonaise

0.5 liter zonnebloemolie of olijf olie (deze moet op kamertemperatuur zijn)

4 eidooiers

1 volle grote eetlepel mosterd

4 druppels Worcestersaus

4 volle grote eetlepel azijn

Witte peper en zout uit de molen naar smaak

### *Bereidingswijze mayonaise*

- Doe eerst de eidooiers, mosterd, azijn, peper, zout en worcestersaus in een hoge mengbeker van de staafmixer.
- Giet de olie op de eidooiers en andere smaakmakers.
- Meng met de staafmixer de ingrediënten als volgt door elkaar.
- Zet de staafmixer er in en haal de mixer langzaam omhoog. Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
- 15 seconden en je hebt fantastische mayonaise!

### *Ingrediënten Remoulade saus*

- 0.75 liter mayonaise (bovenste recept)
- 1 fijn gesnipperde ui (nooit in de keukenmachine hakken, want dan wordt de ui bitter)
- 200 gram fijn gehakte augurk
- 200 gram kappertjes (bewaar ook voor garnering van de borden)
- 1 bosje fijn gehakte peterselie
- ½ bosje fijngehakte kervel
- Peper en zout uit de molen

### *Werkwijze*

- Meng alle ingrediënten door de mayonaise en maak het op smak met peper en zout. Laat de remoulade saus minimaal één dag staan om alle smaken goed in te laten werken.

Snijd de afgekoelde rosbief met een vlijmscherp mes op de draad in dunne plakken. Een snijmachine is natuurlijk helemaal luxe, maar dunne plakken snijden met een scherp mes kan best! Bij te dikke plakken moet je stevig kauwen, maar met stevig kauwen krijg je meer smaak!

Lekker ite!

Reitse