

Rosbief met Kroketten, Groente en Saus

Een klassiek gerecht dat perfect is voor een feestelijke gelegenheid of een lekker weekenddiner. Hier vind je een uitgebreid recept met tips en variaties om dit gerecht tot een succes te maken.

Ingrediënten:

Rosbief:

- 1 kg rosbeef (vraag de slager om een mooi stuk)
- Olijfolie
- Peper en zout
- Verse tijm en rozemarijn (optioneel)
- 2 tenen knoflook (geperst of fijngehakt)

Kroketten:

(Koop kant-en-klare kroketten van goede kwaliteit of maak ze zelf – zie hieronder voor een basisrecept)

Groente (voorbeelden, kies naar smaak):

- Asperges (groen of wit, afhankelijk van het seizoen)
- Sperziebonen
- Worteltjes (eventueel geglaceerd)
- Gepureerde knolselderij of pastinaak

Saus:

Jus de veau (kant-en-klaar of zelfgemaakt – zie hieronder). Alternatieve saus: Rode wijnsaus, pepersaus, of een simpele vleesjus.

Bereiding:

1. **Rosbief voorbereiden:**

Haal de rosbief minstens een uur voor bereiding uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen. Dep het vlees droog met keukenpapier. Wrijf de rosbief in met olijfolie, peper, zout, geperste knoflook en eventueel verse tijm en rozemarijn.

2. **Rosbief braden (ovenmethode - meest foolproof):**

Verwarm de oven voor op 160°C. Braad de rosbief rondom bruin in een hete pan met olijfolie. Dit geeft een mooie korst. Leg de rosbief in een braadslee en steek een vleesthermometer in het dikste deel. Braad de rosbief in de oven tot de gewenste kerntemperatuur:

- Rare: 48-50°C
- Medium-rare: 52-54°C (meest aanbevolen)
- Medium: 55-57°C
- Well-done: 60°C+ (niet aanbevolen, wordt snel droog)

Haal de rosbief uit de oven en laat het minstens 10-15 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het aansnijdt. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich herverdelen en het vlees malser is.

3. **Groente bereiden:**

Afhankelijk van de gekozen groente: Asperges: Schillen (witte asperges), uiteindes afsnijden, koken of grillen. Sperziebonen: Koken of stomen. Worteltjes: Koken, stomen, of glaceren (zie hieronder). Knolselderijpuree: Knolselderij schillen, koken en pureren met boter en room.

4. **Kroketten frituren:**

Frituur de kroketten volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zorg ervoor dat de olie heet genoeg is (175-180°C) voor een knapperige korst.

5. **Saus bereiden/opwarmen:**

Jus de Veau: Warm de jus op in een pannetje. Eventueel kun je de jus nog verrijken met een klontje boter of een scheutje room. **Zelfgemaakte jus:** Vang het braadvocht van de rosbeef op. Voeg eventueel wat rode wijn of bouillon toe, laat inkoken en zeef de saus. Breng op smaak met peper en zout.

6. Serveren:

Snijd de rosbeef in dunne plakken, tegen de draad in. Verdeel de rosbeef, kroketten en groente over de borden. Giet de saus over de rosbeef.

Tips en Variaties:

- **Temperatuur is key:** Een vleesthermometer is essentieel voor perfect gegaarde rosbeef.
- **Rusten is belangrijk:** Laat de rosbeef voldoende rusten na het braden.
- **Groente:** Varieer met de groente naar smaak en seizoen.
- **Saus:** Experimenteer met verschillende sauzen. Een rode wijnsaus past er ook perfect bij.
- **Kroketten:** Serveer eventueel met een beetje mosterd.
- **Glaceren van worteltjes:** Kook de worteltjes beetgaar. Smelt boter en suiker in een pan, voeg de worteltjes toe en laat ze glanzen tot ze mooi gekarameliseerd zijn.

Recepten voor zelfgemaakte elementen (optioneel):

Basis Kroketten Recept:

Ragout:

- 50g boter
- 60g bloem
- 500ml bouillon (rundvlees of groente)
- 200g gaar rundvlees (bijv. restjes rosbeef, stoofvlees, etc.), fijngehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 takje peterselie, fijngehakt

- Zout, peper, nootmuskaat
- (Optioneel: mosterd, worcestersaus)

Paneerstraatje:

- Bloem
- Losgeklopt ei
- Paneermeel (fijngemalen beschuit of panko)

Bereiding:

1. Smelt de boter in een pan. Voeg de ui en knoflook toe en fruit ze zachtjes.
2. Voeg de bloem toe en bak deze al roerend 2-3 minuten (roux).
3. Voeg geleidelijk de warme bouillon toe, al roerend om klontjes te voorkomen.
4. Laat de ragout indikken tot een dikke, gladde saus.
5. Voeg het vlees, peterselie en eventuele andere smaakmakers toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
6. Giet de ragout in een platte schaal, dek af met plastic folie (direct op de ragout om velvorming te voorkomen) en laat volledig afkoelen en opstijven in de koelkast (minstens 4 uur, liefst een nacht).
7. Vorm van de koude ragout kroketten.
8. Haal de kroketten door de bloem, het ei en het paneermeel (paneerstraatje). Zorg voor een goede, dekkende laag paneermeel.
9. Frituur de kroketten in hete olie (175-180°C) tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Zelfgemaakte Jus de Veau (basisrecept):

- 1 kg kalfsschenkel
- 1 ui, grof gehakt
- 1 wortel, grof gehakt
- 1 stengel bleekselderij, grof gehakt
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- 2 el tomatenpuree
- 150 ml rode wijn

- 1.5 liter water
- Olijfolie
- Peper en zout
- (Optioneel: kruiden als tijm, laurier, peterseliesteeltjes)

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Braad de kalfsschenkel en de groenten in een braadslee met olijfolie tot ze mooi bruin zijn.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze even mee.
4. Blus af met de rode wijn en laat deze inkoken.
5. Voeg het water en eventueel de kruiden toe.
6. Breng aan de kook, zet de braadslee in de oven en laat de jus minimaal 4 uur zachtjes trekken (langer is beter, tot wel 8 uur).
7. Schep regelmatig het schuim van de bovenkant.
8. Zeef de jus door een fijne zeef (eventueel bekleed met een doek).
9. Laat de jus inkoken tot de gewenste dikte en smaak. Breng op smaak met peper en zout.
10. (Optioneel: voor een extra gladde jus, kun je deze nog door een kaasdoek zeven).

Eet smakelijk!

