



Salade met gebraden rosbief met mierikswortelcrème

Datum: 09-01-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gebraden rosbief:

- 10 takjes tijm
- 1000 g rundermuis
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. boter
- aluminiumfolie
- peper
- zout

Mierikswortelcrème:

- 2 eetl. verse mierikswortel
- 2 limoenen
- 2 bakjes tuinkers
- 600 ml crème fraîche

Salade:

- 200 g hele amandelen
- 2 bosjes radijs
- 300 g gekookte rode bieten
- 300 g gekookte gele bieten
- 700 g gemengde sla

Bereidingswijze:

Gebraden rosbief:

Verwarm een heteluchtoven voor op 160 graden. Ris en hak de tijm fijn. Wrijf voor de gebraden rosbief de rundermuis in met de tijm en bestrooi met een snufje zout en versgemalen peper. Verhit olie en boter in een pan en braad het vlees rondom goudbruin. Leg de gebraden rosbief op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie en gaar de rosbief in de oven in circa 15 minuten rosé. Leg de rosbief op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat circa 10 minuten rusten.

mierikswortelcrème:

Schil en rasp de mierikswortel fijn. Snijd de tuinkers af en meng met de mierikswortel, de rasp van een limoen en de crème fraîche. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.

Salade:

Rooster de amandelen circa 5 minuten in een droge koekenpan en bestrooi met een beetje zout. Snijd de radijsjes in partjes en leg ze in ijswater. Snijd de bietjes in partjes. Breng de gemengde sla op smaak met olijfolie, een beetje zout en versgemalen peper. Trancheer de rosbief in flinterdunne plakken. Leg de gemengde sla in het midden van het bord. Verdeel de gesneden rosbief, bietjes, radijs en de amandelen over het bord en lepel er mierikswortelcrème bij.