



Roastbeef

Middelhavskrydret roastbeef på rodfrugter

6 personer

I roastbeef på ca. 1 kg

Krydderipasta

3 spsk olivenolie

I presset fed hvidløg

I spsk tørret timian

I spsk tørret oregano

I spsk groftknuste sorte

peberkorn

I tsk middelhavssalt

Rodfrugter

6 mellemstore gulerødder

3 mellemstore

pastinakker

6 mellemstore

bagekartofler

Ørige ingredienser

Upillede fed fra 1 helt

hvidløg

2 laurbærblade

2 spsk olivenolie

Salt og friskmalet sort peber

Ca 2 liter oksebouillon

Pynt

Hakket frisk bredbladet persille

Alle ingredienser til krydderipastaen røres sammen og smøres på roastbeefen. Rodfrugterne skrælles. Gulerødder og pastinakker halveres på langs og skæres i stykker på ca. 4 cm. Kartofflerne deles i kvarte, og alt blanches ca. 7 min. i oksekødsbouillon. Tages op og lægges i en velsmurt bradepande. Hvidløgsfed og laurbærblade tilsættes, og grønsagerne vendes sammen med olivenolie, saft og peber. I liter af den varme bouillon tilsættes rodfrugterne. Kødet stilles på risten over bradepanden, og retten steges i ovnen ved 250° i 10 min. Varmen dæmpes til 160°, og der steges endnu i ca. 30 min. Et kødtermometer skal vise 55-60°, hvis roastbeefen skal være rød i midten. Roastbeefen stilles på et skærebræt og hviler under alufolie i ca. 10 min. Rodfrugter og bouillon overføres til et ovnfast fad og holdes varmt i ovnen, mens kødet hviler. Kødet skæres i skiver, anrettes på et fad og drysses med hakket persille. Rodfrugterne drysses ligeledes med hakket persille og serveres til roastbeefen. En god, kraftig rødvin passer godt hertil.