

T LEF donderdag 18 november 2010

ROSBIEF MET AARDAPPELEN, KNOLSELDERBLOKJES EN WORTELFRIETJES

- *Ingredienten:*
- *rosbief*
- *aardappelen*
- *knolselder*
- *wortelen*
- *2 uien*

Bereiding:

Schil de aardappelen en verdeel in 4 parten en kook ze

Wortelen schillen en 5 cm lange frietjes van snijden, stoven met gesnipperde ui

Knolselder in 1 cm dikke plakken snijden en vierkantjes van 1 cm snijden en beetgaar koken

Rosbief inwrijven met pezo, aanbruinen en ongeveer 15 à 20 minuten per kilo in een 200° warme oven, regelmatig overgieten

Warm houden onder alufolie

Gesnipperde uien in het braadvocht bakken en blussen met rode wijn en dan fond toevoegen en laten inkoken, eventueel indikken met beurre manié

Een lichte bechamelsaus maken waar we de knolselder in opwarmen: afsmaken met pezo en foelie en peterselie

Serveren:

Knolselder in een ringetje met middenin de wortelfrietjes

Daarnaast een paar aardappelpartjes, en in een spiegel van saus de plakjes rosbief.

www.tlef.be