



Roast beef met Yorkshire pudding

Rosé gebraden rundsbraadstuk met luchtige Yorkshire puddings en een rijke jus. Het hart van de traditionele Britse Sunday roast, waarbij het vlees mals en sappig blijft dankzij een kort rusten na het braden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	90'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

1,2 kg rundsbraadstuk (bij voorkeur rosbief of ribeye)

2 el olijfolie

zout en versgemalen zwarte peper

1 el grove mosterd

Voor de Yorkshire puddings:

140 g bloem

4 eieren

200 ml volle melk

een snuifje zout

zonnebloemolie

Voor de jus:

2 el bloem

500 ml runderbouillon

1 el worcestersaus

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Haal het braadstuk 30 minuten voor het braden uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur komt.
- 2.** Verwarm de oven voor op 220 graden.
- 3.** Bestrijk het vlees rondom met de olijfolie en de grove mosterd. Kruid royaal met zout en peper.
- 4.** Leg het braadstuk in een braadslede en schuif het 20 minuten in de hete oven.
- 5.** Verlaag de temperatuur naar 180 graden en braad nog 50 tot 60 minuten voor een rosé resultaat. Gebruik een vleesthermometer: de kerntemperatuur voor rosé ligt rond 55 tot 58 graden.
- 6.** Haal het vlees uit de oven, dek losjes af met aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten. Bewaar het braadvocht in de braadslede voor de jus.
- 7.** Maak ondertussen het beslag voor de Yorkshire puddings: klop de bloem, eieren, melk en een snuifje zout glad tot een luchtig, klontvrij beslag. Laat het beslag minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 8.** Verhoog de oventemperatuur opnieuw naar 220 graden. Verdeel een kleine hoeveelheid zonnebloemolie over de holtes van een muffinvorm en zet de vorm 5 minuten in de oven tot de olie rookheet is.
- 9.** Giet het beslag snel en gelijkmatig in de hete holtes tot ze voor ongeveer de helft gevuld zijn. Bak de Yorkshire puddings 20 minuten zonder de ovendeur te openen, tot ze hoog gerezen en goudbruin zijn.
- 10.** Bereid de jus: zet de braadslede op het vuur, roer de bloem door het achtergebleven braadvocht en laat 1 minuut garen. Giet de runderbouillon er geleidelijk bij terwijl je blijft roeren.

Voeg de worcestersaus toe en laat de jus 5 minuten zachtjes indikken. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de jus indien gewenst.

11. Snijd het vlees in dunne plakken en serveer meteen met de Yorkshire puddings en de jus.

Tip

De sleutel tot hoge, luchtige Yorkshire puddings is een gloeiend hete olie in de vorm. Open de oven nooit tijdens het bakken, anders zakken ze in. Maak het beslag ruim op voorhand, het mag zelfs een nacht in de koelkast rusten.

Lekker met

Gekookte of geroosterde aardappelen, gestoofde groene boontjes of spruitjes met spek.

Dranktip

Een volle Britse ale of een stevig glas rode wijn zoals een Bordeaux past uitstekend bij de rijke smaken van het gebrad.

Ontdek meer recepten op kookpot.be