**Rosbief**

Nodig:

Rosbief

Peper

Zout

Boter

Ovenbestendige braadpan

Bereiding:

Haal de rosbief anderhalf uur voor bereiding uit de koelkast om op kamer-temperatuuur te laten komen. Verwarm de oven voor op 250°C. Schroei het vlees in een ovenbestendige braadpan rondom dicht en bestrooi vervolgens met ruim peper en zout. Zet de oven nu op 200 graden en schuif de pan met vlees in de oven. Bedruip af en toe. Qua oventijd houd je ongeveer aan: 15 - 20 minuten rekenen per 500 gram vlees. Als het bakvet te donker wordt moet je wat boter toevoegen. Laat het vlees na het uit de oven halen nog rusten voordat je het aan gaat snijden.