



1A+1B

Vlees

Siciliaanse rosbief met caponata



Bereidingstijd

105 minuten



Porties

Voor 8 personen

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C. Verhit de roomboter in een vuurvaste braadslee (of pan) op middelhoog vuur. Wrijf de rosbief in met zout en peper en bak in 6 minuten rondom bruin. Dek goed af met aluminiumfolie en zet 1,5 uur in de oven.
- 2 Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Bak de bleekselderij, ui, aubergine en paprika 5 minuten, tot alles zacht is geworden en doe de overige ingrediënten (behalve de amandelsnippers en de basilicum) erbij. Breng de caponata op smaak met zout en peper.
- 3 Verwijder de aluminiumfolie van de braadslee. Doe de caponata bij het vlees en zet het vlees nog 1 uur in de oven, tot het naar wens gaar is. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe. Serveer met de geroosterde amandelsnippers en de basilicumblaadjes.

Ingrediënten

- ☐ 1 ½ kg rosbief aan één stuk
- ☐ 2 stengels bleekselderij, grofgehakt
- ☐ 1 rode ui, grofgehakt
- ☐ 1 aubergine in stukjes
- ☐ 1 groene paprika in stukjes
- ☐ 400 g tomatenblokjes uit blik
- ☐ 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 3 el kappertjes
- ☐ 3 el Kalamata olijven, ontpit en grofgehakt
- ☐ 1 lange rode Spaanse peper in dunne ringen
- ☐ 2 el rodewijnazijn
- ☐ 1 el roomboter
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ Geroosterde amandelsnippers (vanaf fase 2B)
- ☐ Verse basilicum
- ☐ Peper
- ☐ Zout