PS. food & lifestyle

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, fijngehak
- [ ] 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