



Roast beef met yorkshire pudding

Rosé gebraden rundsbraadstuk met luchtige yorkshire puddings en jus. Het hart van de traditionele Britse zondagse Sunday roast.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Klassiekers

Ingrediënten

1,2 kg rundsbraadstuk
2 el olijfolie
zout en peper
1 el mosterd
voor de yorkshire puddings:
140 g bloem
4 eieren
200 ml melk
zonnebloemolie

voor de jus:

2 el bloem

500 ml runderbouillon

1 el worcestersaus

Bereidingswijze

1. Wrijf het braadstuk in met olie, mosterd, zout en peper. Braad 20 minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden, verlaag dan naar 180 graden en gaar nog 50 tot 60 minuten voor rosé. Laat 15 minuten rusten.
2. Klop voor het beslag de bloem, eieren en melk glad met een snuifje zout. Laat 30 minuten rusten.
3. Verdeel wat olie in een muffinvorm en verhit die 5 minuten in de oven op 220 graden. Giet het beslag in de hete vormpjes en bak 20 minuten tot ze hoog gerezen en goudbruin zijn.
4. Voor de jus: roer de bloem door het braadvocht, giet de bouillon en worcestersaus erbij en laat 5 minuten indikken.
5. Snijd het vlees in dunne plakken en serveer met de yorkshire puddings en jus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)