

# Gegrilde rosbief met vijgen en pancetta met aardappelcrisps



*Scan bovenstaande QR-code en kook met ons mee!*

*Bereidingstijd: 40 minuten*

**Dit heb je nodig (voor 4 personen):**

- 500-600 gram rosbief (1 stuk)
- 2 el mosterd
- 1 halve rode ui
- 1 verse vijg (geen verse vijg gevonden? Neem dan 2 gedroogde!)
- 1 teen knoflook
- 100 g pancetta
- 2 blaadjes laurier
- 80 g ongezouten roomboter
- 6 middelgrote aardappels
- 2 Romaine slakropjes
- 1 citroen
- 1 handje amandelschaafsel
- olie, peper en zout

**En zo doe je het:**

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Snijd de rosbief in het midden in tot ongeveer 2 centimeter. Klap de rosbief open en druk het vlees met je handen wat platter. Bestrooi met een flinke snuf peper en zout en smeer in met mosterd.
- Pel de ui en snijd hem in dunne halve ringen. Was de vijg en snijd ze in dunne plakjes. Pel ook de knoflookteen en snijd hem in kleine stukjes.
- Verdeel de helft van de pancetta over het vlees en strooi hier de stukjes knoflook over. Leg de uienringen en vijgenplakjes in een baan over het midden van het vlees.
- Rol de rosbief strak op en wikkel het vlees in de overgebleven pancetta. Bind de rosbief met keukentouw goed vast; in de video zie je hoe je dat het beste doet.
- Verwarm de helft van de boter met de blaadjes laurier in een grote braad- of hapjespan en bak hierin de rosbief 4 minuten rondom aan.
- Snijd de overige boter in stukjes, leg in een ovenschaal en leg de rosbief hierop. Giet de overgebleven boter uit de pan over het vlees en zet de schaal in de oven. Bak zo'n 25 minuten tot medium gaarheid. Laat voor het aansnijden 10 minuten rusten.
- Ondertussen snijd je met de kaasschaaf plakjes van de aardappels (schillen hoeft niet!). Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat (leg ze goed van elkaar af!) bestrooi met een flinke scheut olie en zout en schuif 15 minuten de oven in.
- Snijd ondertussen de Romaine slakropjes in de lengte doormidden, besmeer het snijvlak met olie en rooster in een grillpan enkele minuten tot er mooie streepjes ontstaan. Besprenkel met citroensap, extra vierge olijfolie, peper en zout.
- Bak het amandelschaafsel 3 minuten in een droge koekenpan en strooi over de sla.
- Snijd het vlees in 4 stukken en serveer met de crisps, het kookvet en de gegrilde sla.