

# Gebraden ribstuk met peper & mosterd



## Ingredienten

### Voor het vlees:

- 2.5 kg lenderibstuk
- 4 teentjes knoflook
- 250 g mosterd (Dijon)
- 4 el sojasaus
- 4 el zwarte peperkorrels

### Voor de saus:

- 60 gr mosterd (Dijon)
- 1 el sojasaus
- 2.5 dl runderbouillon
- 1 el peperkorrels

## Bereiding

Voor 6 personen

Kneus de peperkorrels.

Snij de knoflooktenen in dunne plakjes

Gebruik bij de bereiding een vleesthermometer. Er blijft vlees genoeg over voor sandwiches voor de volgende dag.

### Bereiding van het vlees

**Maak in de buitenkant van het vlees hier en daar een inkeping en duw daar een plakje knoflook in. Roer de sojasaus door de mosterd, smeer het vlees er rondom mee in. Bestrooi het vlees vervolgens**

met de gekneusde peperkorrels, druk die aan. Laat het vlees in deze mosterd/peperkorst 3 uur marineren op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het stuk vlees in de braadslede in de oven en braad het ca. 1,5 uur tot de vleesthermometer, in het midden van het stuk vlees gestoken, 50°C aanwijst. Haal het vlees uit de oven en laat het bedekt met aluminiumfolie ca. 15minuten op de snijplank betijen.

#### **Bereiding saus**

Verwarm de mosterd, sojasaus, peper en bouillon al kloppend in een steelpannetje met dikke bodem. U kunt ook de braadslede met de bouillon deglaceren (de bruine aanbaksels losroeren) en door de zo ontstane jus mosterd en sojasaus en peper roeren.