

Tartines met rosbief en uienchutney

totale tijd **100 min.** 10 min. voorbereidingstijd 60 min. kooktijd 30 min. koeltijd

Voedingswaarde (per portie):

1.945 kJ / 465 kcal

Vetten: **18 g** Eiwitten: **30 g**

Koolhydraten: **44 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	rosbief
20 ml	koolzaadolie
1 snufje	zout
2 snufjes	versgemalen zwarte peper
1 snufje	gemalen gember
1 snufje	gemalen nootmuskaat
200 g	rode ui
10 g	bruine suiker
50 ml	balsamicoazijn
40 ml	<u>Kikkoman Zoete Sojasaus</u>
1 bos(je)	verse tijm
0,5	verse chilipeper
120 g	stokbrood
10 ml	olijfolie
10 g	mosterdbladeren

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g rosbief - **10 ml** koolzaadolie - **1 snufje** zout - **1 snufje** versgemalen zwarte peper - **1 snufje** gemalen gember - **1 snufje** gemalen nootmuskaat
Dep het rosbief droog met keukenpapier en wrijf het vervolgens grondig in met de olie, het zout, de peper, de gember en de nootmuskaat.

Stap 2

Schroei het vlees in een zeer hete pan aan alle kanten dicht tot het diepbruin is. Plaats het vervolgens in een voorverwarmde oven op 120 °C en braad het tot de kerntemperatuur 52–54 °C bereikt. Laat het vlees na het braden minstens 15 minuten rusten en snijd het daarna in zeer dunne plakjes.

Stap 3

200 g rode ui - **10 ml** koolzaadolie - **10 g** bruine suiker - **50 ml** balsamicoazijn - **40 ml** Kikkoman Zoete Sojasaus - **1 snufje** versgemalen zwarte peper - **1 bos(je)** verse tijm - **0,5** verse chilipeper
Snijd de ui in dunne reepjes en fruit deze in de olie op middelhoog vuur. Voeg, zodra de ui zacht is geworden, de bruine suiker toe en bak tot deze licht gekarameliseerd is. Giet de balsamicoazijn en de Kikkoman Zoete Sojasaus. Pluk de blaadjes van de tijm en voeg deze samen met de peper en de fijngehakte chilipeper toe. Laat het geheel 20–25 minuten zachtjes sudderen, onder regelmatig roeren, tot de ui zacht en glanzend is en een dikke, jamachtige consistentie heeft.

Stap 4

120 g stokbrood - **10 ml** olijfolie

Snijd het stokbrood in diagonale plakjes, bestrijk ze lichtjes met olijfolie en bak ze 2–3 minuten in een voorverwarmde oven op 190 °C tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Stap 5

10 g mosterdbladeren

Smeer een laagje rode uienchutney uit stap 3 op elk knapperig sneetje brood. Beleg met de rosbief uit stap 2 en werk af met de mosterdblaadjes.