

## Rosbief met krieltjes groenten en chimichurri-saus uit de airfryer

Door Sofie Dumont

Een sappige, perfect gebakken en makkelijke rosbeef in de airfryer, yes you can!

Het vlees korst je met de vernieuwende kernthermometer van de Airfryer Combi, daarna gaan de groenten erbij en intussen maak je de chimichurri saus. In een wip heb je een volledige en heerlijke maaltijd op tafel, als een echte chef!

### Ingrediënten voor 4 pers

1 roast beef van 1 kg, opgebonden  
450 g wortelen  
400 g krieltjes  
500 g (in totaal) bloemkool of asperges of beide, zoals hier  
Een bot tuinkers of frisee sla

### Voor de chimichurri saus:

1 sjalotje  
1 rode puntpaprika  
Halve rode peper, zonder zaadlijsten  
1 teentje look  
1/2 bos peterselie  
1/2 bos bladpeterselie  
Handvol verse oregano  
Handvol basilicum  
3 el rode wijnazijn  
10 cl olijfolie  
Fleur de sel

### Bereiding

Wrijf je stuk vlees volledig in met beetje olijfolie, kruid met peper en zout, steek de kernthermometer mooi in het midden van het stuk vlees en leg achteraan in de mand van de airfryer.

Stel eerst de kerntemperatuur in op 50°C als je de bakwijze saignant wil, sluit dan je toestel.

Zet op 180° en hoge ventilatie (de 2 blazertjes) dit gaat het vlees mooi aankleuren.

Laat hem nu aankleuren en bak tot de rode cirkel op het scherm voor de helft ingevuld is.

Schil ondertussen de wortels en asperges en snij samen met de krieltjes en bloemkool in gelijke stukken.

Schud de groenten elk apart met een lepeltje olie mooi onder elkaar en kruid met peper en zout.

Als de rode cirkel voor de helft gevuld is mogen de groenten erbij, sluit opnieuw, en bak door tot de kerntemperatuur bereikt is en hij afslaat. En that's it, echt waar, zot ;-)

Tijdens het bakken maak je de saus.

Laat het vlees 5 min rusten, serveer de groenten en waterkers op warme borden.

Snij de rosbeef in dunne sneetjes van een halve centimeter, verdeel op de borden en serveer er de saus bij.

### Tips en bewaren

Bij het gebruiken van de kerntemperatuur kan je makkelijk gewoon de aanwijzingen volgen.

De saus kan je afgedekt een week in de koelkast bewaren, je kan ze ook invriezen.

Om de rosbeef op te warmen, haal je hem een uur op voorhand uit de koelkast en bak hem 5 min op 80°.

De groenten kan je gewoon 3 à 4 min in de airfryer heropwarmen.

De groenten kan je 4 dagen afgedekt in de koelkast bewaren.

Je kan de gebakken groenten ingepakt invriezen.