



Kruidenkorst rundvlees met Chimichurri



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Kruidenkorst rundvlees met Chimichurri



de Combi Wave™ 3 in.1



Voorbereiden: 15 minuten / Koken: 50 minuten / Laten staan: 15 minuten



Porties: 6-8

1,5 kg geroosterd runderfilet, gesneden

2 el olijfolie

1 el fijn zout

1 el paprika

1 el mosterdpoeder

2 tl gemalen komijn

1 tl versgemalen zwarte peper

Chimichurri

125ml extra virgine olijfolie

15g platte peterseliebladeren, fijngehakt

15g korianderbladeren, fijngehakt

60ml sherry azijn

1 kleine sjalot, fijn gesneden

2 teentjes knoflook, geplet

1 tl gedroogde chilivlokken

Zeezout om te kruiden

Bereiding

1. Bind het rundvlees met behulp van keukentouw in intervallen van 2cm. Meng de olie, het zout en de kruiden in een kleine kom en wrijf het geheel over het rundvlees.
2. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de lage stand. Druk op FAST COMBI en stel 200°C in voor 50 minuten. Druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats het rundvlees in de voorverwarnde pan en druk op START om te beginnen met koken.
3. **Maak de chimichurri.** Combineer alle ingrediënten in een kleine kom, breng op smaak met zout en bewaar.
4. Breng het rundvlees over op een dienblad en laat het 15 minuten rusten, losjes afgedekt, alvorens het touw te verwijderen. Snij en serveer met de chimichurri.

Let op – Met de vermelde kooktijden krijgt u een mediem-rare stuk rundvlees.