



# Thermomix Rosbief sous-vide

## Ingrediënten

- 1 rosbeef van 800 g tot 1 kg
- boter
- gerookt paprikapoeder
- peper en zout



## Instructies

- Kruid de rosbeef met gerookt paprikapoeder, peper en zout.
- Stop het vlees in een vacuümzak en trek de zak vacuüm.
- Plaats de Blade cover op het mes, voeg water toe, vervolgens de rosbeef zorg dat het vlees onder staat
- Gaar de rosbeef functie sous-vide, 5 uur op 55 graden.  
(dit recept kan ook met TM5 99 minuten - 55 graden - linksomdraaien - snelheid 1 en tijdig tijd bijstellen zodat je ook aan de 5 uur komt)
- Haal het vlees uit de vacuümzak en bak het kort aan in een hete pan met boter, zodat het aan alle kanten een mooi bruinkorstje heeft.
- Laat de rosbeef even rusten onder aluminiumfolie en serveer.