

COTE A L'OS

Feestje?: Op deze manier gaat het wel lukken ook voor grotere hoeveelheden.

Benodigdheden : voor **4** personen

800	gr	Côte à l'os in één stuk
4	st	Uien
3	el	Olie
30	gr	Geklaarde boter
2	takjes	Tijm
2	takjes	Rozemarijn
2	takjes	Oregano
2	st	Knoflook BOLLEN en één teentje Peper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 80°C., ja op 80 gr C

Wrijf 800 gram in een stuk côte à l'os aan beide kanten in met een gehalveerde teentje knoflook.

Leg het vlees in een geoliede ovenschaal en schik er 4 ongepelde, gehalveerde uien rond, samen met 2 hele knoflookbollen en 2 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn en 2 takjes oregano. Niet in huis? Dan neem je van elk een snuif gedroogde kruiden.

Besprenkel alles met de rest van de olie en schuif 2 u in de oven.

Haal het vlees uit de ovenschaal en bak de garnituur nog 15 min. op 180°C in de oven.

Dat kan allemaal van tevoren.

Laat gewoon rusten en afkoelen onder een los aluminiumfolietje.

We gaan eten:

Schroei de côte à l'os 1 min. per kant op een hoog vuur dicht, in een hete braadpan met 30 gram geklaarde boter. En alleen maar kleuren....

Kruid met peper en zout.

Snijd het vlees in sneetjes en serveer het met de uien en een slaatje.

Parfumeer eventueel een aardappelpuree met olijfolie en de pulp van 2 gebraden teentjes van de knoflook als bijgerecht.

Of geef er wat kroketjes bij.

=====