

# ROSBIEF MET GROENE GROENTEN EN WATERKERSSALSA

## INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

1 kg rosbief  
500g broccoli  
500g prinsessenbonen  
1 limoen  
1 el light margarine bakken en braden  
20g tijm  
20g rozemarijn  
peper en zout  
1 bussel waterkers  
2 dl olijfolie  
1 teentje knoflook  
6 middelgrote aardappelen

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid de rosbief met peper en zout.  
Laat korsten in een hete pan met de margarine.

Hak de kruiden en rol het vlees erin. Plaats het vlees in een ovenschaal  
en bak het in de oven gedurende 15 min. Was de aardappelen en

kook ze in de schil. Blancheer de groenten in kokend licht gezouten water. Maak de salsa: mix de waterkers, het teentje knoflook en de olijfolie in een mixertje of kleine blender tot een gladde massa. Kruid bij met peper en zout. Haal de rosbief uit de oven, snijd in sneetjes en leg de groenten en partjes limoen erbij. Druppel er de waterkerssalsa over. Dien op met de in de schil gekookte aardappelen.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

476 Kcal

**SMAKELIJK!**