**Cajun Roastbeef**

Voor 6 personen

**Ingrediënten:**

2 runderribstukken (met elk 3 koteletten)

1 kop cajungroente

5 teentjes knoflook

15g boter

peper naar smaak

1tl gedrooyde tijm

½tl cayennepeper

60g vers witbroodkruim

4 laurierblaadjes

**Bereidingswijze:**

 Met een scherp mes in het dikste deel van het vlees een ruime inkeping maken. Cajungroente met 2 fijngehakte knoflookteentjes goudbruin fruiten in boter. Kruiden met peper, tijm en cayennepeper. Broodkruim al roerend toevoegen. Inkeping met dit mengsel vullen. Vlees peperen en op

verschillende plaatsen kleine inkepingen maken. Overgebleven knoflookteentjes halveren en samen met de laurierblaadjes in de inkepingen stoppen. Vlees inbinden. Vlees in een diep bakblik leggen en er 2,5 dl water of 1,25 dl water en 1,25 dl droge witte wijn over schenken. In een op 190°C voorverwarmde oven ca. 1½ uur braden. Af en toe

braadsap over het vlees scheppen. Voor het aansnijden 15 min. laten staan. Braadsap inkoken en bij het vlees serveren.