**Svíčková na smetaně**

gerookt spek
rosbief
uien
knoflook
wortelen
raapjes
pastinaak
bleekselder
[broodknoedels](https://www.creatief-koken.be/basis/5717.htm)

kruidnagels
laurier
gedroogde tijm
rode wijnazijn
[vleesbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
suiker
zoete mosterd (hořčice)
zure room
boter
olijfolie

**De dag voordien**: leg een paar plakken buikspek in de diepvries. De dag daarna: breng een stuk rosbief op kamertemperatuur. Haal het spek uit de diepvries, laat lichtjes ontdooien en snijd er dan dunne reepjes van. Steek met een scherp mes gaten in de rosbief en vergroot die met de steel van een houten lepel. Steek spekreepjes in de holtes in de rosbief.

Schil en snijd een paar wortelen, pastinaak en raapjes op kleine dobbelsteentjes. Snijd een paar uien in halvemaantjes. Pel en plet een halve bol knoflookteentjes. Snijd een paar stengels bleekselder op ringetjes.

**Marineren**. Leg de gepikeerde rosbief in een bowl met de gesneden groenten. Overgiet met een paar eetlepels olijfolie, rode wijnazijn en [**vleesbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Kruid met peper uit de molen, zout, een paar kruidnagels, een paar laurierblaadjes en gedroogde tijm. Laat een uurtje marineren en roer minstens één keer om in die periode.

**Haal het vlees uit de marinade** en dep het droog met keukenpapier. Verhit in een gewone pan een klontje boter met wat olijfolie. Schroei de rosbief aan alle kanten dicht en dat zijn er in principe 6.

Voeg wat water toe aan de aanbaksels, maak ze los, roer goed om en zeef tot een mooie vleesjus. Giet de vleesjus in een kasserol. Doe er de marinade met de groenten bij en ook de rosbief.

Giet er vleesbouillon bij tot het vlees ondergedompeld is. Breng op smaak met een paar eetlepels mosterd en suiker. Laat het stoofpotje anderhalf tot 2 uur sudderen, tot het vlees gaar is.

**Haal het vlees uit de kasserol.** Verwijder de laurier en zet de handmixer in de pot. Druk de groentenpuree door een fijne zeef. Je hebt nu een vezelloze saus. Giet die in een kookpot en laat inkoken om de smaak te versterken. Maak een lichte roux en verdun tot een gebonden saus met het ingekookte vocht. Roer er een paar eetlepels zure room doorheen en laat de saus nu niet meer koken. Zet warm weg.

[**Maak je eigen broodknoedels (knedliky)**](https://www.creatief-koken.be/basis/5717.htm)of gebruik een kant-en-klaar product. Snijd het vlees op centimeter dikke plakjes.

Op het bord. Een spiegel van saus met daarop een tweetal plakjes vlees. Langs de rand een paar schijven broodknoedels. Werk af met zeste van citroen en gehakte peterselie. Presenteer met individuele potjes zure room.