

# Roast beef

Food category: Beef

Author: Jan Malachovský

Company: Retigo



## Program steps

Preheating: 190 °C

1 Roastbeef předem opečte na pánvi nebo grilu

Combination	15 %	Termination by core probe temperature	54 °C	135 °C	100 %	
-------------	------	---------------------------------------	-------	--------	-------	--

2 Hot air 100 % Termination by time

00:30 hh:mm	180 °C	100 %	
-------------	--------	-------	--

## Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Hovězí vysoká rošná	1500	g
Dijonská hořčice	50	g
Hrubozrná hořčice	50	g
Olivový olej	0.1	l

## Directions

Maso očistíme a potřeme polovinou marinády. Zabalíme do potravinářské fólie. Necháme marinovat.

Maso pak opečeme na grilu nebo pánvi ze všech stran.

Potřeme maso druhou polovinou marinády a vložíme do předehřátého konvektomatu.

Marináda:

Smícháme obě hořčice, olivový olej, sůl a čerstvě mletý pepř.