

Ribeye

BBQ FRIDAY Ribeye tips:

- koop de Ribeye bij een goeie slager
- neem een dikke Ribeye (minimaal 3 cm dik)
- de Ribeye moet rijkelijk geaderd zijn met vet, bij een hoop slagers is een Ribeye te mager.
- gebruik houtskool
- gebruik pas achteraf zout en peper, peper verbrand en wordt daardoor bitter.

Ingrediënten:

- Ribeye
- peper & zout
- olijfolie

Haal de Ribeye een halfuur voor het barbecueën uit de koelkast en laat rustig op het aanrecht op temperatuur komen.

Smeer de ribeye ruim in met olijfolie en leg hem op indirect vuur met gesloten deksel. Zodra de kerntemperatuur 45 graden is geworden grill je hem aan beide kanten af op hoog vuur (searen). Je krijgt dan van die mooie grillmarkers op het vlees. Meestal wordt daarom ook gebruik gemaakt van een gietijzeren bbq-rooster. Maar met een gewoon standaard rooster kan het uiteraard ook.

Zodra de kerntemperatuur 49/50 graden is haal je de Ribeye van het vuur en laat je hem even rusten. Je zal zien dat de kerntemperatuur dan nog iets verder oploopt.

Bestrooi hem met grofgemalen zeezout en zwarte peper, snij hem aan repen en dien hem op.

Wil je eens iets apart? Smeer hem na het opdienen licht in met Friday Steak Wasabi of met een chimichurri saus.