



BEREIDINGSWIJZE

RIBEYE 4CM

Ribeye is een heerlijk stuk rundvlees, afkomstig uit de rib van het rund. Begin met het voorbereiden van het vlees door het 30 minuten op kamertemperatuur te laten komen. Dit zorgt voor een gelijkmatige garing.

Verwarm de barbecue voor op een medium-hoge temperatuur, rond de 200-220°C, om het vlees mooi te schroeien en de sappen te behouden. Kruid de ribeye rijkelijk met zout en peper aan beide zijden voor een heerlijke smaak.

Grill het vlees gedurende 3-4 minuten aan elke zijde voor een medium-rare resultaat.

Controleer de kerntemperatuur met een vleesthermometer en streef naar een temperatuur van 52-55°C voor een perfect medium-rare resultaat. Haal de ribeye van de barbecue en laat het rusten op een snijplank, losjes afgedekt met aluminiumfolie, gedurende 5-10 minuten. Na het rusten, snijd de ribeye in dunne plakjes tegen de vezelrichting in en serveer het warm.

**KRUIDENTIP: "THE BASTARD SIGNATURE RUB"
OF "NO RUBBISH NAKED GUN POWDER"**



EET SMAKELIJK!