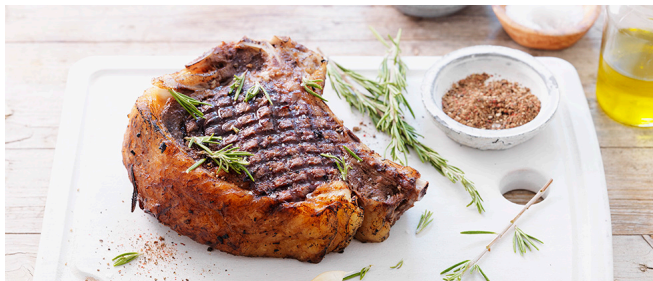




Côte de Bœuf (ribstuk)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Bereiding

1.2 kg Côte de Bœuf (ribstuk)

olijfolie

peper

2 knoflooktenen

3 takjes rozemarijn

De knoflook schillen en fijn hakken. De côte de bœuf (ribstuk) met olijfolie en knoflook inwrijven en met peper kruiden. Het vlees op de roestvrijstalen plaat leggen, de kernthermometer in het vlees steken, rozemarijn op het vlees leggen en de plaat in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

SlowCooking met stoom, tot oventemperatuur 55 °C(max 2 Hrs)

fleur de sel

Het vlees na het garen met fleur de sel kruiden en in een pan of in een grillpan aan alle kanten scherp aanbraden. Het vlees laten rusten, opensnijden, met olijfolie besprenkelen en met fleur de sel en peper kruiden.

Tips

Het vlees kan ook op de grill gebraden worden.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

