

Cote de boeuf

Ribstuk, Prime rib, Ribeye of Tomahawk (lang been)

het maar net wat voor naam er aan gegeven word en hoe we deze stukken vlees afsnijden

Een stuk vlees van de rib van het rund met of zonder been

van +/- 600 gram

Dit stuk vlees is uitstekend te bereiden op de bbq, grill

- Wrijf het stuk vlees met grof zeezout
- Op de platte kanten dichtschroeien, evt. een ruit grillen
- Iedere het stuk vlees draaien
- Tot een kern temperatuur van 52°C
- Laat het vlees ingepakt even rusten
- Trancheer het daarna in niet al te dunne plakjes
- Een sausje is natuurlijk altijd lekker,
Maar dan wel bv een Sweet Baby Ray saus voor de extra rooksmak

