

Runder Ribstuk of Rib-eye

- Smeer het stuk vlees in met evt. een rub
- laat dit een klein uurtje inwerken
- bbq of oven met een kamertemperatuur van 120°C
- ongeveer in 3 uur,
wel afhankelijk van de dikte van het stuk vlees natuurlijk
tot een kerntemperatuur van 52°C

Temperatuur van bbq of grill verhogen tot 190°C

En grillen van het vlees tot een kerntemperatuur van 55-57°C

Trancheer deze in niet al dikke plakken

