

LEKKER, RUNDER
RIBEYE OP DE BARBECUE



RUNDER RIB EYE



Een Ribeye is het lekkerste stukje vlees van een rund. Door de perfecte samenstelling van mals vlees en vet wordt de Ribeye na het garen bijzonder lekker. Een aanrader op de barbecue

Bereidingswijze

- Marineer de Ribeye naar smaak
- Laat de marinade voor een nacht intrekken in de koelkast
- Bereid de BBQ voor om indirect te garen en zorg voor een temperatuur rond de 175-200°C
- Leg het vlees op de BBQ.
- Gaar de Ribeye tot een kern van 45°C
- Leg de Ribeye boven de kolen om direct te garen
- Gaar de Ribeye door tot een kern van 53°C
- Laat de Ribeye 15 min rusten in aluminiumfolie.
- Serveer en snij de Ribeye

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

STOER
WERK