

LEKKER, COTE DE
BOEUF OP DE BARBECUE...



COTE DE BOEUF



Een Cote de Boeuf, wat ook wel een Prime-Rib wordt genoemd, is een Rib-Eye met bot. Het lekkerste stukje vlees van een rund. Door de perfecte samenstelling van mals vlees en vet wordt de Cote de Boeuf na het garen bijzonder lekker. Na het garen van de Cote de Boeuf snijdt u het bot van het vlees af en u heeft nog een lekkere rib voor de echte kluiver.

Bereidingswijze

- Marineer de Cote de Boeuf 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 Cote de Boeuf tot een kern van 45°C
- Leg de Cote de Boeuf boven de kolen om direct te garen
- Gaar de Cote de Boeuf door tot een kern van 53°C
- Laat de Cote de Boeuf 15 min rusten in aluminiumfolie.
- Serveer en snij de Cote de Boeuf
- Snij het bot van de Cote de Boeuf af en serveer deze nog als een groot kluiwbot

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

