

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

Rib-eye

Bearnaise:

1 eetlepel witte wijnazijn

200 ml witte wijn

2 sjalotten

100 gram geklaarde boter

3 eidooiers

dragon

Rib-eye met bearnaisesaus

BEREIDING

Begin met de castric voor de bearnaise.

Snipper de sjalotten fijn en doe deze in een pan samen met de witte wijn en de wijnazijn en eventueel andere kruiden naar smaak. Kook dit tot 1/5 in. Zeven en af laten koelen.

Bak de rib-eye eerst op de vetkant en daarna op de andere kant in een pan, zodat er een mooie bruine kleur op zit. Gaar het vlees in de oven met een kerntemperatuur van 48 graden. Laat het nog 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie.

Klop de castric au bain-marie op met de drie eidooiers, totdat het gaar is. Voeg hier langzaam de geklaarde boter bij en als laatste de fijngesneden dragon.

Serveer de rib-eye met bijvoorbeeld frietjes en natuurlijk de bearnaise.
