

H Hoofd gerecht

Gegrilde Oosterse kalfsribeye



Gegrilde Oosterse kalfsribeye

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Kalfsribeye:

795 gr kalfsribeye

8 gr wasabi furikake

zout en peper naar smaak

160 ml zwarte bonensaus

40 gr pappadums (naturel)

400 gr Oosterse roerbakmix

1/5 deel lange bosui

Mise en place

Druk de randen van de kalfsribeye in de furikake kruiden en grill de ribeye om en om. Laat het verder garen in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van 51°C is bereikt.

Verwarm de frituur tot 180°C. Leg een blaadje pappadum in de olie en druk met een pollepel het blaadje naar beneden. Wacht nu tot deze goudbruin is en laat het uitlekken op keukenpapier.

Was en snij de bosui in dunne ringetjes. Wok de groenten totdat ze beetgaar zijn en voeg naar smaak wat zwarte bonensaus toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep de oosterse roerbakmix in het pappadumbakje en laat er een beetje uitlopen. Trancheer de ribeye en leg het er speels tegenaan. Garneer het geheel met de bosui.

Cabernet Sauvignon/Merlot

NOGALES

fles 75 cl

08.827.13

Cassis, aardbei, chocolade

Vol, soepel, vriendelijke afdrank



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras