



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Geroosterde ribeye met piccalilly van rode ui

Ingrediënten:

- 750 g ribeye, aan een stuk
- 3 eetlepels olijfolie
- 4 rode uien, in halve ringen
- 100 ml witte wijnazijn
- 15 g bloem
- 3 eetlepels suiker
- 1 theelepel zeezout
- Halve eetlepel kerriepoeder
- Halve eetlepel dijonmosterd
- 1 theelepel korianderzaad

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 50 graden.
2. Besmeer de ribeye met olijfolie, zout en peper en gaar hem een uur in de oven. Zet ondertussen de barbecue aan.
3. Haal het vlees uit de oven en bak het in 10 tot 15 minuten rondom bruin op de barbecue.
4. Maak ondertussen de piccalilly: breng de azijn met 100 milliliter water aan de kook. Kook hierin de uien 5 minuten. Maak een mengsel van de bloem, suiker, zout, kerrie, mosterd en het korianderzaad. Schenk al roerende het uienmengsel hierbij. Doe het geheel terug in de pan en laat het nog 2 minuten koken. Laat het vervolgens afkoelen.
5. Snijd de ribeye in mooie plakken, en serveer met de piccalilly en lekker brood.

Eet smakelijk!

