



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Surinaamse Ribeyesteaks met pinda-kokossaas

Ingrediënten:

- 4 ribeyesteaks
- ½ flesje of potje Charsiu-barbecuesaus
- 1 pakje Surinaamse pindasaus
- 1 blikje kokosmelk
- 2 theelepeltjes pimentpoeder
- 2 mespuntjes knoflookpoeder
- 1 Chinese kool
- 1 eetlepel masalakerrie
- 3 eetlepels zonnebloemolie

Bereiding:

1. Breng wat water aan de kook en voeg het beetje bij beetje toe aan de pindasaus. Roer tot de saus dik is.
2. Voeg aan de pindasaus een halve fles (of half potje) barbecuesaus en het blikje kokosmelk toe. Roer de saus goed door.
3. Wrijf het vlees in met wat zwarte peper, het pimentpoeder en knoflookpoeder. Laat het lekker intrekken. Snijd de kool in fijne reepjes en smoor deze in wat olie net niet gaar. Voeg de kerrie toe, blus het af met een kopje water en gaar het na.
4. Verwarm de grillpan voor en grill de steaks aan beide zijden 5 minuten. Serveer het vlees op de kool met de pindasaus.

Eet smakelijk!

