

Feestelijke Ribeye

Een luxe, boterzachte ribeye met de geur van rozemarijn en knoflook — simpel te bereiden, maar perfect voor een feestelijke avond aan tafel.



Ingrediënten:

- 400 g ribeye
- 100 g roomboter
- 2 teentjes knoflook (geplet)
- 2 takjes rozemarijn
- Peper & zout naar smaak

Bereiding:

1. Voorbereiden

Haal de ribeye ruim op tijd uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen. Dit zorgt voor een gelijkmatige garing.

2. Boter aromatiseren

Verhit de roomboter in een koekenpan.

Zodra deze is gesmolten, voeg je de knoflook en rozemarijn toe zodat de boter heerlijk kan aromatiseren.

3. Ribeye bakken

Zorg dat de boter goed heet is.

Bak de ribeye vervolgens 3–4 minuten per kant, afhankelijk van de gewenste garing. Schep tussendoor wat van de boter over het vlees voor extra smaak en malsheid.

4. Rustmoment

Haal de ribeye uit de pan en leg deze samen met de knoflook en rozemarijn in **zilverfolie**. Laat het vlees ongeveer 10 minuten rusten — zo worden de sappen optimaal verdeeld.

5. Serveren

Bestrooi de ribeye met peper en zout naar smaak en snijd hem eventueel in mooie plakken om te serveren.

Geniet van dit heerlijke, feestelijke stuk vlees

