

Rib Eye

met gebakken paddenstoelen & risotto

Risotto maken

Paddenstoelen

600 gr rijst

1 ui

2 teentjes knoflook

1 laurier blad

1 takje tijm

1 takje rozemarijn

Maak de paddenstoelen los en maak ze schoon met een doek. Snipper de ui fijn, en snijd de knoflook. Zweet in een pan met scheutje olie de ui, knoflook, rijst en kruiden aan. Blus af met een scheutje witte wijn. Voeg kippenbouillon toe en laat trekken. Gaar de rijst en breng daarna op smaak met geraspte kaas, peper en zout. Voeg de gebakken paddenstoelen toe aan de risotto

Ribeye snijden & bakken

Rib eye

Rozemarijn

knoflook

Tijm

Peper

Zout

50 gr. roomboter

Haal de Rib eye 10 minuten van te voren uit de koeling en leg op de snijplank om te laten ademen. Snij dan in stukken van 250 gr. Wrijf in met met peper en zout en laat in de tussentijd een droge koekepan heet laten worden.

Leg de stukken vlees in de hete pan bak mooi aan beide kanten bruin. Zet het vuur zacht en voeg 50 gr roomboter toe, wat tijm, rozemarijn en knoflook teentje.

Zet in de oven voorverwarmd op 120 graden nog 2 minuten. Laat 6 minuten rusten en eten maar

Asperges

Schil 4 dikke asperges onderaan 1.5 tot 2 cm wegsnijden. Leg ze onder in de bak met 50gr roomboter 1/2L kippenbouillon aluminium folie erover heen. Op vuur zetten. Koken tot aluminium folie bol staat. Zacht draaien 2 min op het vuur. Laten uitstomen. Even met klontje boter en samen met gerecht eten.

Saus maken

1 ui

4 knoflook

1 potje gedroogde cepes

Cepes poeder.

400 gr basis jus

120 gr cognac

Scheutje azijn

Zweet in een pannetje, grof gesneden ui, knoflook en de gedroogde cepes. Blus af met cognac. Laat de alcohol verdampen en voeg de jus de veau toe. Kook dit in en breng op smaak met peper zout en een scheutje azijn.

Bord opmaken

Plaats een schep risotto in het midden van het bord. Plaats hier op de stukken rib eye. Giet daarna de saus over het vlees. De asperges erop. Strooi of rasp een beetje Parmezaanse kaas erover.

