



De Perfecte Côte de boeuf

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **1,5 kg côte de boeuf**
- **gehalveerde bol knoflook**
- **½ sjalot**
- **10 gram bieslook**
- **3 takjes tijm**
- **1 laurierblad**
- **2 el arachideolie (of sojaolie)**
- **versgemalen witte peper**
- **fijn zeezout**
- **zeezoutvlokken**
- **Koekenpan met dikke bodem**

Bereiding:

- Kies bij voorkeur voor een côte de boeuf die mooi gerijpt is. Door een rijping van minimaal twee weken wordt het vlees malser en voller van smaak. Een rijping van ongeveer vier weken geeft vaak het mooiste resultaat. Vraag je slager gerust naar de exacte rijpingstijd van het vlees.
- Haal het vlees ruim van tevoren uit de koelkast zodat het rustig op kamertemperatuur kan komen. Hierdoor verloopt het garingsproces veel gelijkmatiger en blijft het vlees sappiger. Voor een côte de boeuf van circa 1,5 kilo is twee tot drie uur ideaal.
- Verwarm de oven voor op 160 °C hetelucht.
- Dep het vlees droog en kruid beide zijden royaal met versgemalen witte peper en zeezout. Zet een zware koekenpan met dikke bodem op laag vuur zodat de pan geleidelijk warm kan worden. Voeg vervolgens de arachideolie toe en verhoog het vuur. Zodra de olie licht begint te walmen is de juiste temperatuur bereikt.
- Leg de côte de boeuf voorzichtig in de pan en bak het vlees circa 2 tot 3 minuten per zijde zonder de pan te bewegen. Zo ontstaat een diepe goudbruine korst dankzij de maillardreactie, waarbij suikers en eiwitten karamelliseren en voor die intense vleessmaak zorgen.
- Bak ook de vetrand kort mee zodat het vet langzaam begint uit te smelten. Haal het vlees uit de pan zodra het rondom prachtig gekleurd is en leg het op een bakplaat of in een braadslee. Verdeel de knoflook, tijm en het laurierblad over het vlees en plaats het midden in de oven voor ongeveer 8 minuten.
- Haal het vlees uit de oven en snijd voorzichtig het grotere stuk vet van het vlees. Snijd dit vet vervolgens in kleine blokjes. Bak de côte de boeuf daarna nog ongeveer 1 minuut per zijde terug in de hete pan zodat de korst opnieuw heerlijk krokant wordt. Laat het vlees vervolgens enkele minuten rusten.
- Snijd 2 à 3 teentjes knoflook grof. Bak de vetblokjes samen met de knoflook op hoge temperatuur totdat de stukjes vet veranderen in goudbruine, krokante kaantjes. Giet overtollig vet af voor extra krokant resultaat.
- Pel en snipper de sjalot zeer fijn en hak ook de bieslook fijn. Snijd het vlees vervolgens tegendraads in mooie plakken. Let hierbij goed op de richting van de spiervezels; snijd altijd haaks op de draad voor een extra mals mondgevoel.
- Verdeel de fijngesneden sjalot en bieslook over het vlees en strooi als finishing touch de krokante kaantjes eroverheen. Bestrooi tot slot met een beetje zeezoutvlokken en serveer direct.

Eetsmakelijk!