



GEGRILDE RIBEYE MET GROVE SALSA ROMESCO

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Spanje

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram ribeye, in steaks van 3 cm dik**
- **smoked sea salt**
- **1 rode paprika, in grove stukken gesneden**
- **1 grote teen knoflook**
- **50 gram gedroogde tomaten, half gedroogd (uitgelekt)**
- **30 gram amandelen, gerookt**
- **20 gram platte peterselie**
- **2 el rode wijnazijn**
- **1 tl gerookte paprikapoeder**
- **46 el olijfolie extra vergine**
- **450 gram groene asperges, kontjes verwijderd**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

- Richt je BBQ in voor grillen met een directe en indirect zone.
- Plaats een gietijzeren rooster boven het directe gedeelte en een RVS rooster boven het indirecte gedeelte.
- Haal de ribeye een uur van te voren uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
- Grill de stukken paprika 2 - 3 minuten per zijde boven het directe gedeelte, zodat er mooie grillstrepen ontstaan.
- Grill de teen knoflook even kort mee.
- Snijd ondertussen de gedroogde tomaten fijn en hak de gerookte amandelen en de peterselie grof.
- Snijd de geroosterde paprika in plakjes van een ½ cm en de knoflook fijn.
- Meng de peterselie, knoflook, tomaat, amandelen en paprika met de rode wijnazijn en 4 eetlepels olijfolie.
- Voeg het gerookte paprikapoeder toe en meng goed door elkaar tot een grove salsa.
- Dep de ribeye steaks droog met keukenpapier.
- Besmeer de steaks licht met olijfolie en bestrooi met gerookte zeezoutvlokken.
- Grill de steaks 2 - 4 minuten per zijde tot ze de gewenste kerntemperatuur hebben.
- Voor een perfecte steak probeer je op een kerntemperatuur van 50-52°C uit te komen, medium-rare 55-58°C, en voor medium 60-63°C. Omdat de kerntemperatuur nog iets stijgt tijdens het rusten kun je het vlees beter 2 - 3 graden eerder van de BBQ halen.
- Haal de steaks bij de gewenste kerntemperatuur van de BBQ en pak losjes in met aluminiumfolie.
- Laat 5 - 10 minuten rusten, zodat de sappen zich weer kunnen verdelen.
- Smeer ondertussen de groene asperges in met wat olijfolie en grill deze 6 - 8 minuten. Draai ze regelmatig even om.
- Trancheer de steaks met een scherp mes in mooie plakjes en breng deze, indien gewenst, verder op smaak met gerookt zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Verdeel de asperges over de voorverwarmde borden en leg de plakjes ribeye er half overheen.
- Maak af met de grove salsa romesco.

iDisfrute de su comida!

27-08-2025