



SURF & TURF - RIBEYE & GAMBA

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: USA

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 10 minuten voorbeiden + 10 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **200 gram ribeye, aan één stuk**
- **4 grote garnalen**
- **100 gram zachte roomboter**
- **twee trosjes cherrytomaten**
- **1 limoen, gehalveerd**
- **arachide olie**
- **gerookte zoutvlokken**
- **gemalen szechuan peper**
- **dry-rub viskruiden**
- **tuinkers, ter decoratie**

Bereiding:

- Smeer de ribeye en met olie en laat in een half uurtje op kamertemperatuur komen.
- Steek ondertussen je BBQ aan en ga voor directe methode op 250°C.
- Meng de roomboter met 1 teen uitgeperste knoflook, wat fijngehakte bieslook, 1 theelepel gemalen szechuan peper en een snufje gerookt zeezout.
- Snij de gamba's over de rugzijde openen verwijder het darmkanaal.
- Kruid de sneden met wat dry-rub viskruiden.
- Smeer de trosjes cherrytomaten in met wat olie en bestrooi met wat gemalen zeezout.
- Bestrooi de ribeye met de gerookte zeezoutvlokken en grill 2 minuten aan beide zijde op het hete grill.
- Verwijder et vlees van de grill en leg deze in een voorverwarmde schaalteje.
- Leg de boter op het vlees en dek af met aluminiumfolie.
- Laat 6 minuten rusten.
- Leg de tomaten trosjes en de limoenhelften (met snijvlak op rooster) op de BBQ en laat deze 4 minuten grillen.
- Grill de garnalen anderhalve minuten aan beide zijden.
- Verwijder alles van de BBQ en maak de voorverwarmde borden op.
- Haal de ribeye uit de boter en bestrooi met wat gemalen szechuanpeper.
- Trancheer het vleesin dunne plakken.
- Verdeel de plakjes ribeye over de twee borden en leg over elk rijtje vlees twee gamba's.
- Leg de tomaten naast het vlees.
- Knijp een beetje sap uit de limoen over het vlees en leg de helften naast de tomaten.
- Garneer met een beetje tuinkers!

Have a nice meal!

26-07-2025