Heerlijk simpele Rib-Eye op (pittig gekruid) stokbrood

Simpele Rib-Eye op stokbrood

Big Green Egg Rib-Eye Steak met gekarameliseerde ui en knoflook, veldsla en Sriracha Mayonaise

Een perfecte combinatie van een sappige rib-eye steak, bereid op de Big Green Egg, geserveerd met zoete gekarameliseerde ui, knoflook en pittige sriracha mayonaise.

Ingrediënten

De steak: - 2 rib-eye steaks van 300-400g elk - 1-2 eetlepels zeezout - 2 eetlepels olijfolie

- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 eetlepels boter

Voor de gekarameliseerde ui en knoflook: - 2 grote uien, in ringen gesneden - 3 tenen knoflook, fijngehakt - 2 eetlepels olijfolie - Snufje zout

Voor de sriracha mayonaise: - 4 eetlepels mayonaise - 1 theelepel limoensap

Bereidingswijze

1. **Voorbereiden van de steak:** Haal de steaks 1 uur voor bereiding uit de koelkast. Kruid royaal met zout aan beide kanten.
2. **Big Green Egg opstoken:** Steek de Big Green Egg aan en verwarm tot 170°C dome temperatuur.

3. **Gekarameliseerde ui met knoflook bereiden:** Verhit Griekse olijfolief in een pan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak 15-20 minuten tot goudbruin.

4. **Grill de Rib-Eye tot de kerntemperatuur 55°C bereikt (ongeveer 15-20 minuten). Laat daarna 5 minuten rusten.

5. **Afgrillen Bestrijk steaks met olijfolie. Grill 1-2 minuten per kant voor een perfecte korst. Smeer knoflookboter op de steaks.

6. **Final touch:** Sluit alle ventielen van de Big Green Egg af. Laat de steaks nog 3-4 minuten rusten in de gesloten Egg tot kerntemperatuur 60°C bereikt.

7. **Serveren:** Laat steaks 5 minuten rusten. Snijd tegen de draad in en serveer met gekarameliseerde ui en sriracha mayonaise.

Tips

- **Kerntemperatuur controleren:** Gebruik altijd een vleesthermometer voor precisie. 60°C geeft een mooie medium-rare.
- **Rusten is essentieel:** Laat de steak altijd rusten na het grillen voor optimale sapverspreiding.
- **Knoflook timing:** Voeg knoflook pas laat toe om verbranding te voorkomen.
- **Make-ahead tip:** De sriracha mayonaise en gekarameliseerde ui kunnen van tevoren gemaakt worden.
- **Houtchips:** Voeg hickory of eiken chips toe voor extra rooksmaak tijdens de low-temperature fase.
