



Hoofdgerechten

Rib eye met gegrilde asperges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

5 eetlepels sojasaus
5 eetlepels witte wijn (zoete)
1 eetlepel suiker
4 steaks (rib eye)
olijfolie
40 groene asperges (gekuist)
1 theelepel steakkruiden
sesamzaad (optioneel)
peper
zout

Bereidingswijze

Roer de sojasaus, de witte wijn en de suiker in een pannetje onder elkaar. Breng dit aan de kook en laat het enkele minuten pruttelen. Kruid de steaks met steakkruiden en wrijf ze in met olijfolie. Bak ze enkele minuten aan iedere kant op de barbecue. Laat ze daarna rusten onder aluminiumfolie.

Wrijf intussen de asperges in met olijfolie, strooi er wat peper en zout over en leg ze ongeveer 3 minuten op de barbecue (regelmatig omdraaien). Verdeel ze over 4 borden. Snij het vlees in plakjes en leg het er bovenop. Besprenkelen met het sojamengsel en eventueel bestrooien met sesamzaadjes.

