



Bijgerechten

Sticky sweet gelakte rib eye

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram rib eye

Voor de saus

1 eetlepel Worcestersaus

150 gram Luikse siroop

35 milliliters appelazijn

25 gram rietsuiker

125 gram ketchup

50 gram honing

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de saus in een steelpan en breng al roerend aan de kook.

Laat de saus gedurende een 5-tal minuten karamelliseren terwijl je blijft roeren, verlaag indien nodig het vuur zodat de saus niet aanbrandt. Haal de saus van het vuur en zet opzij.

Haal de rib eye 30 minuten van tevoren uit de koelkast en leg hem op het warmste plekje van de grill gedurende 8 minuten.

Smeer in met de saus en draai om, bestrijk vervolgens de andere kant van het vlees met de saus.

Laat nog een 8-tal minuten op de grill liggen en serveer.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

