



Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 1kg kg rib eye
- 800 gr kriel aardappelen
- 2 eetlepels Ucook Look & Fijne Kruiden

Rib eye met krieltjes en een fris slaatje

Bereiding

Kook de ongeschilde krielaardappelen gedurende 16 minuten

Plaats het vlees in een oven van 70°C gedurende 10 minuten

Snij de aardappelen eventueel middendoor en hou warm in een pannetje met boter en Ucook Look & fijne kruiden

Bak het vlees tot de gewenste gaarheid en snij in plakjes

Stel een slaatje samen met verschillende slasoorten, komkommer en tomaat, besprenkel met vinaigrette

Dresseer het vlees op een warm bord en werk af met wat fleur de sel

-

Tip:

Giet nog wat extra Ucook over de aardappelen bij het dressereren voor een nog intensere smaak.