

Faszénen sült ribeye steak füstös burgonyakrémmel



Hozzávalók:

RODEO Marha ribeye burgonyapüré
füstölt só füstölt paprika aprított
fokhagyma KUKTA Főzőkrém
gyöngyhagyma lilahagyma újhagyma
KUKTA Vaj almaecet zöldfűszerek
(rozmaring, kakukkfű, petrezselyem zöld)
vörösbor

Séftipp:

A 300 g / szelet ribeye-t
szobahőmérsékleten hagyjuk állni 30
perct, majd faszén felett mindkét oldalát
aranybarnára sütjük. A hús
maghőmérsékletét 47°C-ig emeljük
(maghőmérővel ellenőrizzük), 10 perct
állni hagyjuk, közben a belső nedvesség
áramlása miatt forgatjuk.

