



Ribeye in Krokante Popcornkorst met Ibericoham

Ingrediënten

4 stuks Ribeye à 150 gram 606064
Iberico ham (4 x 5 plakjes) 100143
50 gram Roomboter 500131
100 milliliter Sojasaus 204896
100 milliliter Ketjap manis 202174
1 Loempiavel 354438
4 stuks Nori reepje geknipt (zeewier)
1 Ei losgeklopt 506922
30 gram Popcorn
Peper naar smaak

Bereidingswijze

- Rol de plakjes ham losjes tot een roos per portie.
- Maak van het loempiavel en het reepje nori een strik.
- Maal de popcorn fijn en breng op smaak met peper.
- Haal elke Ribeye aan één kant eerst door het ei en dan door de popcorn.
- Bak het vlees (eerst de popcornzijde) in de roomboter. Draai het vlees met regelmaat en bedruip met de bruisende boter.
- Wanneer het vlees bijna medium aanvoelt, voeg dan de sojasaus en ketjap manis toe.
- Laat dit een minuutje doorbakken.
- Serveer met de roos van Iberico ham en de strik.

Tip van Pierre Wind

Om te voelen wanneer de Ribeye medium gebakken is breng je de duim van je linkerhand naar de top van je wijsvinger. Druk vervolgens met je rechter wijsvinger op de muis van je linkerhand.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014