



Ribeye met knoflookpuree en voorjaarsgroenten

Benodigdheden: 11 stukken ribeye's van 300 gram, grillpan. **Drie kroppen sla**, 1 kg tuinbonen, 1 doosje schoongemaakte doperwtten, 1 doosje schoongemaakte peultjes, boter. **Knoflookpuree** van 1½ kg bonken, 1 liter koksroom, 5 teentjes knoflook, zout, enkele saffraandraadjes. Drie sinaasappelen

Werkwijze: Ribeye's doormidden snijden, verwennen met peper en zout en in de koelkast zetten. **Tuinbonen**, doperwtten en julienne van peultjes kort blancheren. **Koud spoelen** en **au beurre** opwarmen. Van de **kropsla** de buitenste bladeren verwijderen zodat we alleen nog maar de licht gele blaadjes overhouden (22 mooie hartige stuks sla).

Bonken in stukken snijden en 20 minuten koken in de koksroom met zout, uitgeperste knoflook en saffraandraaden. **Vocht opvangen** en de aardappels pureren. Eventueel monteren met iets kookroom. **De rest van de kookroom als saus verwerken.**

Zestes van drie sinaasappelen maken.

Het vlees 30 minuten in de oven van 50°C laten rijpen en gelijk ongeveer 5 minuten grillen. Controleren met een temperatuurmeter. (50°C.) Groenten opwarmen en verdelen over 22 blaadjes krokante sla. Heel even in een matige oven warm houden.

Opmaak: In het **midden** een stuk gegrilde vlees met **links** boven het blaadje sla met de groenten en **rechts** een lepel roomsaus met daarin een bolletje knoflookpuree en gegarneerd met zestes.