

Riblap als steak

Bereiden in: braadpan

Voorbereiding: 120 min.

Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- een flinke riblap, wel van goede kwaliteit anders niet mals genoeg.
- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- boter

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Riblap als steak

Bereiding

Voorbereiding

1. Eerst een marinade maken. Dit doet u door de twee tenen knoflook te persen. Flink wat peper erbij en zout. Vervolgens 2 of 3 eetlepels olijfolie toevoegen. Lekker door elkaar roeren en de eenvoudige marinade is klaar.
2. Het vlees er mee insmeren.
   Bij voorkeur maak je de marinade voor de steak van riblap een dag van te voren. Hoe langer het kan intrekken hoe beter de smaak wordt.
3. Eerst de (grill)pan goed heet laten worden. Ik gebruik een klein scheutje braadolijf olie. De riblap die inmiddels kamertemperatuur heeft uit de marinade halen. Haal de stukjes knoflook wel even van het vlees af deze worden bij het bakken bitter.
4. Zet het vuur hoog en bak de riblap enkele minuten per kant, tot het mooi bruin van kleur is. Voeg een klont boter toe en bak op wat lager vuur nog 2 minuutjes door. Giet onder het bakken steeds wat van het braadvocht over het vlees. Dit noemen we arroseren.
5. Riblap mag nu uit de pan en gewikkeld worden in aluminiumfolie om 10 minuten te rusten. Serveer het vlees in dunne plakken gesneden. Wilt u het extra lekker maken, bak dan wat champignons deze doen het altijd goed op een steak.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten