



## Hollandse runderrib-eye met rode wijnsaus

- Hollandse runderrib-eye (ongeveer 500 gram)
- Grof zeezout
- Peper
- Rode wijn
- Runderfond (te bestellen in de slagerij)



- 1 Haal de runderrib-eye ongeveer 1 uur van te voren uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
- 2 Verhit de boter in de pan en schroei de rib-eye in 2 keer 3 min dicht en mooi bruin tijdens het bakken peper en zout naar smaak toevoegen.
- 3 Stel de oven in op 55 °C!! **NIET WARMER**, en laat hem hierin 30- 45 min. Rusten daarna met een scherp mes mooie dunne plakken snijden.
- 4 Het braadvocht in de pan aanvullen met een scheut fond en rode wijn en geheel laten inkoken.
- 5 Onweerstaanbaar lekker met een glas rode wijn Amarone Monte Zovo uit Italië.