Wagyu A5 Ribeye

4 personen 30 minuten

Ingredienten & benodigdheden

- 250 gr. A5 Wagyu Ribeye
- 3 tenen knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- Skillet
- Marabu houtskool
- Kernthermometer



Bereiding

1. Steek je BBQ aan, volledig direct op een hoge temperatuur rond de 220 graden.
2. Zet een skillet boven het vuur en laat deze goed heet worden.
3. Wanneer de skillet heet is leg je de Wagyu ribeye voorzichtig in de skillet.
4. Omdat het vetgehalte in een goede Wagyu steak zo hoog is, hoef je hier geen boter of olijfolie aan toe te voegen.
5. Zodra het vet begint te smelten, voeg je de takjes tijm, rozemarijn en de knoflook toe.
6. Bak de Wagyu steak rondom in de skillet tot er aan beide kanten een goudbruine korst vormt.
7. Zodra de steak 48 graden in de kern heeft bereikt, haal je hem van de BBQ.
8. Laat de steak 5 minuten rusten zodat de sappen zich weer goed kunnen verdelen.
9. Snijd de ribeye in dunne plakjes en maak af met een klein beetje Kolenboertje pepermix en onbewerkt zeezout.
10. TIP: Door de enorm hoge vetmarmering in A5 Wagyu vlees, kan het behoorlijk heftig op de maag zijn. Daarom is dit vlees perfect om als proeverij in kleine porties te serveren. Bijvoorbeeld als amuse of tussengerecht!

Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl