

Ribeye steak met koffie-chili rub en smashed potatoes

👤 4 personen

🕒 1 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Ribeye steak ca. 1 kg
- Koffie-chili rub**
- 2 el gemalen koffie (donker gebrand, geen oploskoffie)
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl uienpoeder
- 1/2 tl kaneel
- 1 tl onbewerkt zeezout
- 1 tl Kolenboertje pepermix

Smashed potatoes

- 750 gr krieltjes met schil
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl onbewerkt zeezout
- Kolenboertje pepermix naar smaak
- 40 gr Parmezaanse kaas, geraspt

Benodigdheden

- BBQ met half indirecte opstelling
- Plancha
- Kernthermometer
- Optioneel: Rook chunk
- BBQ tang
- Kaasrasp

- Steek de BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 graden, met een half indirecte opstelling.
- Voeg als de BBQ op temperatuur is een plancha toe aan de directe opstelling.
- Kook de aardappels 10 minuten voor zodat ze net beetgaar zijn. Dit kan op de BBQ, maar een gasstel is natuurlijk ook prima.
- Meng de ingrediënten voor de rub in een kommetje en breng dit rondom aan op de ribeye.
- Als je het lekker vindt, kun je nu een rookchunk aan de BBQ toevoegen, maar houd er rekening mee dat de rub op zichzelf ook al een sterke smaak heeft.
- Leg de steak in de indirecte zone en laat deze rustig op temperatuur komen.
- Giet de aardappels af en laat ze uitstomen en even afkoelen.
- Maak de olijfolie met de verse kruiden en knoflook en meng de aardappels hier doorheen.
- Druk de aardappels plat met je handen of de onderkant van een glas. Voorzichtig: kijk uit dat ze niet uit elkaar vallen!
- Voeg een beetje olie toe aan de plancha en bak de smashed potatoes rondom goudbruin.
- Top ze dan direct af met een flinke laag geraspte Parmezaanse kaas, zodat dit er lekker overheen kan smelten.
- Zodra de ribeye 48 graden in de kern is, grill je hem af op de plancha zodat hij een mooie goudbruine korst krijgt.
- Bij 52 graden in de kern, mag de ribeye van de BBQ.
- Laat de steak even rusten en snijd 'm dan in dunne plakjes.
- Serveer met de smashed potatoes en bijvoorbeeld lekkere gegrilde groenten en een truffelmayo. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl