

Ribeye cube roll met chimichurri en gepofte uien

👤 10 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de ribeye cube roll

- 2 kg ribeye cube roll (hele ribeye)
- 20 g zeezout
- 10 g Kolenboertje pepermix
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl chilivlokken

Chimichurri

- 1 bos platte peterselie, fijngehakt
- 4 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 el gedroogde oregano
- 3 el rode wijnazijn
- 1 el citroensap
- 120 ml olijfolie
- 1 tl zeezout
- 1 tl Kolenboertje pepermix

Gepofte uien

- 4 grote rode uien
- 1 el olijfolie
- 1 tl zeezout
- 1 tl rode wijnazijn
- 1tl honing
- Klontje roomboter
-

Benodigdheden:

- Rookchunks appel
- Thermometer
- BBQ tang
- Slagerstouw
- Mengkommen

BBQ opstelling:

- 120 graden, half indirect

- Bind de cube roll op met slagerstouw zodat hij tijdens het garen zijn vorm behoudt.
- Meng de kruiden voor de dry-rub en kruid de ribeye rondom in.
- Maak de BBQ half indirect op 120 graden met een blokje rookhout.
- Gaar de ribeye in de indirecte zone en leg de uien in de schil in de houtskool.
- Maak ondertussen vast de chimichurri door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen. Wil je extra rooksmaak? Voeg dan een gloeiend blokje houtskool toe!
- Als de uien zwartgeblakerd en gaar zijn, na zo'n 30 minuten, verwijder je de schil en hak je ze grof. Meng met de rest van de ingrediënten en zet opzij.
- Als de ribeye 52 graden in de kern is haal je hem van de BBQ en laat je deze zo'n 8 minuten rusten.
- Snijd de ribeye roll in dunne plakken en serveer met de chimichurri en gepofte uien.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl