



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

RIB-EYE RARE

INGREDIENTEN:

2x 250 gram rib-eye (kamer-temperatuur)
2 uien in kwarten
EldurApi Meat herbs
Geel pepertje
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

BENODIGDHEDEN

BBQ
rookplank beuken

SET UP:

indirecte hitte

Snijd de ui in kwarten en de rib-eye in fijne plakjes.

Leg ondertussen de rookplank rechtstreeks in het vuur tot de plank zwart aan blakert, haal nadien de plank uit het vuur met een tang. Grill hierop volgend het gele pepertje direct op de kolen (caveman style) en de uitjes kort met indirecte hitte.

Leg vervolgens het vlees met de uitjes en peper op de plank en garneer het vlees met Japanese Szechuan Pepper, Japanese Smoked Salt en Meat herbs.

Laat ten slotte de rib-eye kort aan beide zijdes garen op de rookplank totdat een mooie grillrand is ontstaan. Het is hierbij de bedoeling dat de rib-eye vanbinnen rauw blijft.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN