

## THYM TO COOK : RIBEYE VAN DE BBQ

Wat heb je nodig voor ongeveer 3 personen:

Ribeye van +/- 800 gram

Optie: Twee stukjes ganzenlever (bij de hanos verkopen ze deze ingevroren, fijn te bewaren!)

Een knolselderij

Cantharellen

Olijfolie / peper / zout / tijm / rozemarijn

Beetje bloem

Wat ga je doen?:

1. Steek de barbecue aan! Zet ook de oven aan op 210 graden.
2. Smeer het vlees in met peper en zout
3. Schil de knolselderij en snijd er frietjes van, doe ze in een schaal en meng dit met olijfolie peper en (knoflook)zout.
4. Schud de knolselderij op een bakplaat en voeg er nog rozemarijn en tijm aan toe en schuif dit in de oven voor 25 minuten.
5. Na kleine 10 minuutjes leg je het vlees op de barbecue voor +/- 18 minuten voor medium-rare, halverwege draai je het vlees om.
6. In de laatste 5 minuten bak je de in bloem en wat zout gelegde ganzenlever op midden tot hoog vuur.
7. Tegelijkertijd bak je in een hete pan met olijfolie de grof gesneden cantharellen
8. Het vlees snijd je in mooie plakken, daarboven op leg je de ganzenlever en cantharellen. De knolfrietjes serveer je apart met eventueel een beetje mayonaise of truffelcrème.
9. Als je er van houdt is de truffelolie een heerlijke toevoeging!
10. Bon appétit!

**Tip:** nog wat vlees over? No stress. Heerlijk om de volgende dag een broodje steak te maken met een beetje sla en mayonaise. NomNomNom!

Bij dit gerecht kies je een lekker stevige rode wijn. Een Bordeaux is vaak een goede keuze maar zeker ook de Amarone della Valpolicella die Nicky op het filmpje uit kiest. Deze amarone is er eentje om stil van te worden. Je proeft verse bramen, warme kersten en zachte pruimen. Ook ontdek je verfijnde tonen van vanille, krenten en kruiden. Perfecte zachte afdronk!

Mail [nicky@hotelparkzicht.nl](mailto:nicky@hotelparkzicht.nl) als je deze heerlijke wijn in huis wilt halen.

*Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtocook*