



Ribeye met zelfgemaakte chimichurri

met maiskolf en krieltjes uit de oven

BOURGONDISCH 40 min. • Eet binnen dagen

BOURGONDISCH



Krieltjes



Maiskolf



Rode paprika



Knoflookteen



Verse bladpeterselie
en oregano



Chilivlokken



Komkommer



Ribeye



Zure room

Voorraadkast items

Roomboter, olijfolie, rodewijnazijn, extra vierge olijfolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Koekenpan, kleine kom, saladekom, bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Krieltjes (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Maiskolf* (st)	1	2	3	4	5	6
Rode paprika* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Verse bladpeterselie, koriander en oregano* (g)						
Chilivlokken (tl)	¼	½	¾	1	1½	2
Komkommer* (st)	½	¾	1	1½	2	3
Ribeye* (g)	150	300	450	600	750	900
Zure room* (g 7)	50	75	100	125	175	200

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4182/1000	516/123
Vetten (g)	57	7
Waarvan verzadigd (g)	21,3	2,6
Koolhydraten (g)	73	9
Waarvan suikers (g)	21	2,6
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	45	6
Zout (g)	0,3	0

Allergenen:

7) Melk/Lactose



1. Krieltjes bakken

Haal de **ribeye** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de **krieltjes** en halveer ze. Leg de krieltjes op een bakplaat met bakpapier en meng met 1 el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Bak de krieltjes 25 – 30 minuten in de oven. Schep halverwege om.



4. Salade maken

Snijdt de **komkommer** in de lengte door. Verwijder de zaadlijsten met een lepel en snijdt de komkommer in halve maantjes. Meng in een saladekom de paprikareepjes met de komkommer en breng eventueel op smaak met peper en zout.



2. Mais en paprika bakken

Verwijder de bladeren en draden van de **maiskolf**. Smeer de **maiskolf** in met een klontje boter per persoon en bestrooi met peper en zout. Leg de laatste 20 minuten de maiskolf tussen de krieltjes in de oven. Verwijder de zaadlijsten van de **paprika** en snijdt in lange reepjes. Pers de **knoflook** of snijdt fijn. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** 1 minuut. Voeg de **reepjes paprika** toe en bak ze 7 – 9 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



5. Ribeye bakken

Bestrooi beide zijden van de **ribeye** met peper en zout en wrijf het er goed in. Verhit in een koekenpan ½ el roomboter per persoon op hoog vuur en bak de **ribeye**, zodra de pan goed heet is, 2 – 4 minuten per kant. Haal hem uit de pan, verpak de ribeye in aluminiumfolie en laat nog even rusten.



3. Chimichurri maken

Ris de blaadjes **oregano** van de takjes. Snijdt de **koriander**, **oregano** en **bladpeterselie** zeer fijn. Meng in een kleine kom de verse kruiden met per persoon ½ el extra vierge olijfolie, 1tl rodewijnazijn, en indien je van pittig houdt, ¼ tl **chiliflakes** per persoon, peper en zout. Meng goed door en laat staan tot serveren.



6. Serveren

Schep de **maiskolf** en **krieltjes** op de borden. Serveer de paprikasalade ernaast en gaarneer deze met de **zure room**. Snijdt de **ribeye** tegen de draad in in reepjes en gaarneer het vlees met de chimichurri.

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.