



Carpaccio van in rozemarijnzout gerookte ribeye

met pesto van wilde spinazie, compôte van zoete uien & gedroogde prosciutto.

Bereidingswijze

Begin met het rozemarijnzout. Doe de geritste takjes rozemarijn in de keukenmachine en doe hier al draaiende, beetje bij beetje, het zout bij. Smeer de runderribeye in met het rozemarijnzout en rooster deze in een pan met een beetje olie. Stook vervolgens de rookoven op, doe hier wat rookmot en jeneverbessen in en zet het vuur laag. Zodra de gele rook is verdwenen legt u de ribeye erin en sluit u de bak. Rook het vlees ongeveer 15 minuten op heel laag vuur. Zodra de ribeye goed gerookt is legt u deze koud en afgedekt weg om op een later moment te kunnen snijden.

Nu is het tijd voor de krokante prosciutto. Smelt de suiker in een pan met dikke bodem, laat deze licht kleuren en blus af met witte wijn. Voeg hier de smaakstoffen aan toe en stook hier tevens de zoete uienringen in. Licht zouten. Als de uien glazig en zacht zijn mogen ze van het vuur af. Leg de plakken prosciutto tussen vetvrij papier en verzwaar deze. Bak ze krokant in 45 minuten op 120 °C in de oven.

Dan de pesto van wilde spinazie. Rooster de cashewnoten ongeveer 6 minuten op 180 °C. Meng ze samen met de gewassen spinazie, knoflook, Parmezaanse kaas, zout en peper voorzichtig in de keukenmachine tot u de gewenste dikte bereikt heeft. Giet voorzichtig de olie erbij om structuur te behouden.

Nu is het tijd om het gerecht af te maken. Snij de ribeye mooi dun, bij voorkeur met een snijmachine en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de zoete uiencompôte over kleine stekers en leg deze in een oneven aantal op het bord. Leg hier de plakken ribeye op, speels en met volume. Dresseer de pesto en zorg voor een mooi kleurenpallet op het bord. Maak het geheel af met de krokante prosciutto, wat gedresseerde sla en cressblaadjes.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

Pesto van wilde spinazie

- 50 gr. geroosterde cashewnoten
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- 200 gr. wilde spinazie, gewassen
- 50 ml. olijfolie
- zout en peper

Compôte van zoete uien

- 500 gr. zoete uien, gepeld en in ringen gesneden
- 50 ml. witte wijn
- 100 gr. suiker
- 1 blad laurier
- 1 takje rozemarijn
- zout en peper

Rozemarijnzout

- 20 gr. geritste rozemarijn
- 200 gr. grof zeezout

Krokante prosciutto

- 8 plakken prosciutto di Parma
- vetvrij papier

Ribeye

- 1 stuk ribeye à 500 gr.
- rookmot
- jeneverbessen
- rozemarijnzout
- zout, peper en olijfolie

