

Varkensribeye

met zuurkool, spliterwten en gegrilde appel

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat

Ingrediënten Spliterwten en groenten

- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 glas witte wijn
- 100 g spliterwten
- 100 ml kippenfond
- 2 takjes tijm
- 500 g zuurkool
- 1 klont roomboter

Ingrediënten Varkensribeye

- 2 varkensribeye
- 2 laurierbladeren
- 2 kleine goudrenetten of andere appeltjes

Bereidingswijze

Spliterwten en groenten

1. Schil en snijd de wortel, bleekselderij, ui en knoflook in kleine blokjes.
2. Bak de groenten aan in een pan met een scheut olijfolie gedurende 5 minuten.
3. Voeg de spliterwten, wijn, kippenfond en tijm toe en kook dit ongeveer 20 minuten.
4. Verhit de roomboter in een andere pan en voeg de zuurkool, laurierblad en de witte wijn toe.
5. Stoof de zuurkool op laag vuur ongeveer 20 minuten

Varkensribeye met appel

1. Verwarm een grillplaat op stand 9¹. Wacht tot de grillpan op temperatuur is.
2. Breng de ribeye op smaak met zout en peper en besprenkel met wat olie.
3. Grill de ribeye en de appel gaar.

Opmaken en serveren

1. Schep de gestoofde erwten in het midden van een bord en plaats er een plak zuurkool bovenop.
2. Leg vervolgens de ribeye en appeltjes hier bovenop.

TIPS

¹ Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 5