



## Ingrediënten voor 4 personen

4 ribeye steaks boter voor de saus 4 takjes verse dragon 2 eetlepels witte-wijnazijn 1 theelepel zwarte of witte peperkorrels, geplet 1 kleine sjalot, fijngesneden 250 gram boter 2 eierdooiers sap van ½ citroen mespunt cayennepeper 1 eetlepel fijngesneden kervel ook nodig: (punt)zeef, aluminiumfolie

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Klassieke rib eye met bearnaisesaus

Dit is mijn ultieme recept voor een klassieke rib eye met de saus der steak-sauzen, een friszure bearnaise. Het recept is afkomstig uit mijn kookboek: Handboek voor de Perfecte Steak - wat elke man moet weten over biefstuk bakken. Voor dit boek interviewde ik tientallen, chefs, slaggers en culikenners over het bakken van de perfecte biefstuk. Zie: [www.deperfectesteaks.nl](http://www.deperfectesteaks.nl) voor handige video's (of - als dit je recept je bevalt - het bestellen van het boek).

### Bereidingswijze

1. kies je vlees Vraag de slager om mooie, met vet gemarmerde (drooggerijpte) ribeye steaks van 3 cm dik en 225 gram per stuk. 2. saus Pluk de dragonblaadjes van de takjes, hak beide apart fijn. Meng de azijn met 2 eetlepels water, de dragontakjes, peperkorrels en sjalotsnippers in een steelpan. Laat op laag vuur in 5-10 minuten tot de helft inkoken. Zeef de vloeistof boven een andere steelpan. Veeg de pan schoon en smelt de boter erin. Op laag vuur, zonder te kleuren. Klop de dooiers door de ingekookte azijn. Zet de pan op laag vuur op de allerkleinste gaspit, gebruik eventueel een vlamverdeler. Klop minimaal 5 minuten stevig met een garde tot het mengsel gaat binden. Giet er al kloppend de warme boter bij, in een dun straaltje. De saus met loobig zijn en als een lint van de garde lopen. Breng de saus op smaak met het citroensap, wat zout en de cayennepeper. Roer er de dragon en kervel door. Houd de saus warm. Au bain-marie (de steelpan in een grotere pan met kokend water) of in een schone (geurtjesvrije!) thermosfles. 3. bakken Laat het vlees tijdig op kamertemperatuur komen. Bestrooi de ribeye steaks met grofgemalen peper en zout. Verhit een koekenpan op hoog vuur. Draai het vuur wat lager zodra de pan goed heet is. Een goede ribeye heeft genoeg vet en kan prima zonder boter worden gebakken. Laat anders een klont boter smelten, wacht tot het schuim wegtrekt en de boter begint te kleuren. Bak de steaks op halfhoog vuur 3 minuten per kant voor rare (4 minuten voor medium-rare of 5 minuten voor medium). Beweeg de steaks niet tijdens het bakken. Temper het vuur als de boter dreigt te verbranden. 4. rusten Laat de steaks 5 minuten rusten, losjes in aluminiumfolie gewikkeld. 5. serveren Leg de ribeye steaks op warme borden en lepel er de lauw-warme saus over.

### Serveertips

Tip: De blendermethode is sneller: klop de dooiers 1 minuut los in de blender. Voeg terwijl de machine draait langzaam het ingekookte vocht toe. Giet in een dun straaltje de warme boter erbij. Meng met de kruiden en maak op smaak. Of koop gewoon een potje met de beste bearnaise in een goede winkel.

