Smulweb

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalfsrib-eye van ca. 150 gram, 500 gram peultjes, boter, zout en versgemalen peper, tarwebloem, suiker

Tijd:	10-20 min.
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Kalfsribeye met peultjes

Bereidingswijze

Kook de peultjes in ruim water beetgaar. Laat ze uitlekken in een vergiet en bestrooi ze licht met suiker. Doe de peultjes in een schaal en houdt ze warm. Bestrooi de kalfsrib-eye aan beide zijden licht met bloem en peper. Bak het vlees kort aan beide zijden bruin. Doe naar smaak zout op het vlees.

Serveertips

Lekker met gebakken aardappeltjes! Tip: ipv peultjes kun je ook sugarsnaps gebruiken