Gegrilde prime rib



Ingrediënten

10

- Pofaardappelen (1 p.p.)
- Prime rib
- Bresc Chimichurri
- Uitgebakken spek
- Crème fraîche

Bereidingswijze

Grill de prime rib en gaar deze tot een kerntemperatuur van 48 °C. Haal het vlees van de grill en laat het vlees rusten. Plaats het vlees op een plank en schep de chimichurri over het vlees.
Serveer met gepofte aardappel, crème fraîche en uitgebakken spekjes.

Gebruikte bresc producten



Bresc Chimichurri kruidenmix 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000