



BINNENKORT ZETTEN WE
ONZE TANDEN IN



ENGELAND

MET EEN LEKKER STUKJE BELGISCH RUNDVLEES.

Kies altijd voor vlees van bij ons. Ook wanneer we de Engelsen oppeuzelen.

Kooktip: dit recept is op z'n best met een lekker stuk côte à l'os van bij ons. Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen geprezen. Smakelijk. Bekijk dit recept op de achterzijde of ontdek andere gerechten op lekkervanbijons.be.

 #REEDTOGETHER

Lekker
VAN BIJ
ONS.be

ENGELAND

CÔTE À L'OS MET WATERMELOEN EN PAS DE BLEU

Verwen jezelf en kies voor een diner in stijl. Dankzij deze recepttip waan je jezelf een topchef. Een kleurrijke maaltijd boordevol smaak.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 côte à l'os • peper en zout • beetje olie • 200 g Pas de Bleu • fijngesneden basilicum • 3 el olijfolie • 2 el notenolie • 1 el wijnazijn (bv. Chardonnay) • 250 g watermeloen in blokjes

BEREIDING

Snijd de watermeloen in blokjes en verwijder de pitjes. Voeg de basilicum toe. Giet hier 3 lepels olijfolie over, één lepel azijn en de notenolie. Meng de Pas de Bleu in blokjes onder de salade en kruid met gemalen zwarte peper.

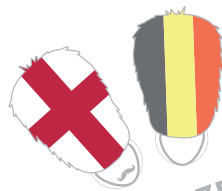
Wrijf de bovenkant van het vlees in met olie en kruid goed met peper en zout. Leg de gekruide kant van de côte à l'os op de grill.

Wrijf opnieuw de bovenkant in met olie en kruid met peper en zout. Gril elke kant 8 à 9 minuten. Dit kan op de barbecue of in een grillpan.

Snijd het vlees van het been en nadien in mooie plakjes. Serveer met de salade van meloen.



In samenwerking met Chef-kok
Bartel Dewulf en Frédéric Decruynaere,
huischefs van onze Rode Duivels



BINNENKORT ZETTEN WE
ONZE TANDEN IN

ENGELAND