

# Ribeye met gewokte spinazie en gegrilde tomaat



Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Ribeye  
zout en peper  
boter  
jonge spinazie  
arachideolie  
nootmuskaat  
trostomaten  
knoflookpoeder  
Italiaanse kruiden  
olijfolie

## Bereiding

Ribeye minimaal 1 uur voor bereiding uit de koelkast nemen.

Tomaten doormidden snijden, kruiden met zout, peper, knoflookpoeder en Italiaanse kruiden.

Doe de tomaten in een ovenschaal met olijfolie en doe op iedere halve gekruide tomaat enkele druppels olijfolie.

Plaats onder de ovengrill tot de tomaten gaar zijn maar niet uiteenvallen.

Vlees droogdeppen, kruiden met zout en peper aan beide zijden.

Verhit boter in een koekenpan en bak hierin het vlees naar wens. Leg na het bakken het vlees op een bord en dek af met aluminiumfolie, laat zo twee minuten rusten.

Jonge spinazie in een goed verhitte wok met arachideolie snel wokken en kruiden met zout en nootmuskaat.

## Notities

Voor het wokken van spinazie heb je jonge kleine blaadjes nodig. De "gewone" spinazie heeft grote bladen die veel water bevatten en is daarom niet zo geschikt om te wokken. Bij verhitting komt er dan te veel vocht vrij dat je eigenlijk niet weg krijgt.