

Whisky Rib-eye Steak met Komkommer- en Meloensalade

totale tijd **145 min.** 10 min. voorbereidingstijd 120 min. marineertijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.025 kJ / 483 kcal

Vetten: **28,4 g** Eiwitten: **26,2 g**
Koolhydraten: **21,2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

4 rib-eye steaks (ongeveer
1,2–1,4 kg)

Voor de marinade:

1 Zaden van 1 vanillestokje
Versgemalen peper

0,5 tl tijm, gehakt

2 snufjes gemalen kaneel

4 el olijfolie

6 el Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

1,5 tl ahornsiroop

Voor de laksaus:

1 klein sjalotje

1 teentje knoflook

3,5 el whisky

100 ml sinaasappelsap

4 el Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
Versgemalen peper

Voor de salade:

2 minikomkommers (of 1
grote komkommer)

1 kleine meloen (bijv.

cantaloupe,
watermeloen,
honingmeloen)

200 g feta

2 rode zoete puntpaprika's

2 el olijfolie

2,5 el witte wijnazijn

2,5 el Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

1,5 tl honing

VOORBEREIDING

Stap 1

Dep de biefstukken droog. Meng voor de marinade alle ingrediënten door elkaar en bestrijk de biefstukken ermee. Zet minstens 2 uur in de koelkast.

Stap 2

Schil voor de laksaus de sjalot en knoflook en meng met de whisky, sinaasappelsap en sojasaus tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zet tot gebruik in de koelkast.

Stap 3

Voor de salade: was de komkommer en snijd deze in dunne plakjes. Halveer de meloen, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verkruiemel de feta. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en het klokhuis. Was ze en snijd ze in ringen.

Stap 4

Voor de dressing: Meng 1 à 2 eetlepels in blokjes gesneden meloen, de olijfolie, de azijn, de sojasaus en de honing in de blender. Breng op smaak met peper. Voeg de dressing toe aan de salade en schep om.

Stap 5

Voor de sojasaus en kruidenboter: pel de knoflook en hak hem fijn. Was de basilicum, dep droog en

Versgemalen peper

Voor de sojasaus & kruidenboter:

- 1** teentje knoflook
- 2** stengels
basilicumblaadjes
- 250 g** zachte boter
- 3,5 el** Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
- 3 el** geraspte Parmezaanse
kaas
- 1 el** ahornsiroop
Citroenpeper of zwarte
peper

verwijder de blaadjes. Snijd de blaadjes in dunne reepjes. Meng de knoflook, de basilicum, de sojasaus, de Parmezaanse kaas en de ahornsiroop met de boter en breng op smaak met citroenpeper.

Stap 6

Leg de biefstukken op de barbecue (sluit het deksel, als uw barbecue er een heeft). Laat de biefstukken zo lang garen als u wenst (zie tip) en bestrijk de biefstukken met de laksaus van whisky- en sinaasappelsaus. Serveer met de sojasaus & kruidenboter en de salade.