

## Wijnadvies: Mc Manis Petite Sirah, Wijnkoperij Henri Bloem

### GERIJPTE STEAK IN RODE WIJN, SALIE/KNOFLOOK PASTINAAK

#### Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 mooie grote stukken van minimaal 28 dagen gerijpt rundvlees, entrecote of ribeye, 3 à 4 cm dik
- 2 uien
- 2 dl rode wijn
- 250 gr pastinaak
- 4 knoflooktenen
- Olijfolie
- Peper / zout
  
- 4 pastinaken
- 5 teentjes knoflook
- 1/2 bosje salie
- 2 el olijfolie
- zout en peper

De truc van dit gerecht is het aanschaffen van een echt mooi stuk vlees (bespaar hier dus niet op) en dat op een eerlijke, eenvoudige manier bereiden. Door de rijping hoeft het vlees maar kort op de bbq!

- Steek de BBO aan als je die wilt gebruiken.
- Snij de ui in blokjes en fruit kort in wat olie.
- Haal van het vuur en blus af met de rode wijn
- Leg het vlees 30 minuten in deze saus en keer het af en toe.
- Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hete lucht: 175°C / gas: stand 3).
- Was de pastinaken met ruim koud water en borstel ze goed schoon.
- Snijd ze over de lengte in kwarten. Pel de knoflook en snijd de teentjes in dunne schijfjes.
- Was de salie, pluk hem en hak de helft grof.
- 2 Meng de pastinaken met de olijfolie, de knoflook en een deel van de gehakte salie.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Leg de pastinaken in een ovenschaal en bak ze ca. 40 minuten in de oven. Keer iedere 10 minuten de pastinaken om.
- Garneer de pastinaken voor het serveren met de overgebleven salieblaadjes.
- Haal het vlees uit de marinade en dep het droog, kruid het met peper en zout, smeer het licht in met olie en leg het vlees op de BBO. Bak het circa 4 minuten aan elke kant. (kan eventueel ook in de grillpan).