

Kalve Ribeye på Gasgrillen - nemt og lækkert

Denne Kalve Ribeye Opskrift indeholder kun få ingredienser. Det eneste der skal til er et Ribeye til to personer, lidt smør og krydderier. Det er alt du skal bruge til at fremtrylle denne fantastisk lækker smags oplevelse.

Kalve Ribeye på Napoleon gasgrill

Portioner:

4 Personer.

Forberedelsestid:

20 min.

Tilberedningstid

max 70 min.



Ingredienser til Kalve Ribeye

- 1 stk. Kalve Ribeye "[købt hos MeatClub.dk](https://meatclub.dk)"
- [Steak Seasoner](#)
- [Greek Style](#)
- lidt flydende smør



Fremgangsmåde sådan laver du et fantastisk Kalve ribeye

I køkken

1. Start med at skylle dit RibEye steak efter du har pakket den op og lade

den lige ligge et par minutter på dit spækbræt.

2. Derefter drysser du den med [Steak Seasoner](#) hele vejen rundt. Og lader den hvile i 15 minutter.
3. Mens du venter starter du din Grill op på fuld varme. Har du en Sizzelzone så starte den også på fuld.



Ved grillen

1. Start din Gas grill i mit tilfælde en [Napoleon Prestige Pro 500*](#) op på fuld varme ind i cook boks og hvis du har en sizzel zone starter du den også op på fuld blus.
2. Når din grill har kørt i ca. 20 minutter og har omkring de 250 grader. Skal dit kalve rib eye steges af på alle sider. Ind i grillen skal den grilles ca 1 minut på alle sider.
3. Har du en Sizzelzone så går det nogle hurtiger her skal den brunes af i 20 sekunder på alle sider.
4. Derefter skruer du grillen ned på omkring de 160 grader slukker den eller de midderste brænder og placere din Rib Eye i den indirekte del af grillen. Det er der hvor brænderne er slukket.
5. Pensler den med et tynd lag smeltet smør og drysser den med [Greek Style krydderi](#).
6. Nu kommer du et stegetermometer i dit Kalve Ribeye jeg bruger et [Meater 2 plus*](#), indstiller denne til den ønskede kernetemperatur i mit tilfælde 60 grader. Lukker låget og venter til dit Kalve ribeye har nået den ønskede kernetemperatur.
7. Når Kernetemperatur er nået tager du din Rib Eye af grillen placerer den på et skærbræt og dækker det til med et viskestykke. Her skal den hvile i 15 minutter inden den er klar til udkæring.











THE MEAT CLUB
JOIN THE FAMILY
Kalve
Rib Eye
reklame



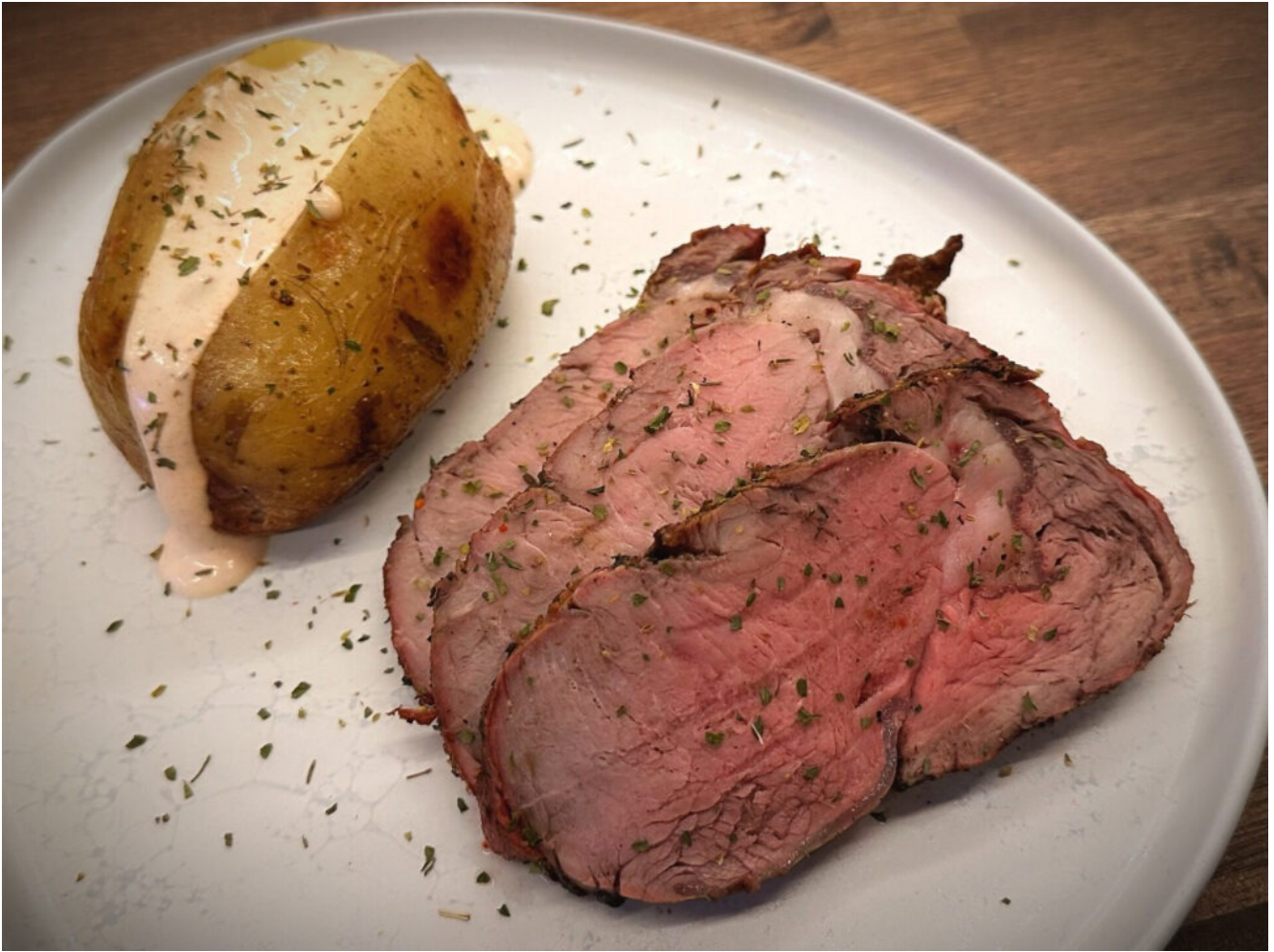


KalveRibeye færdig grillet på Napoleon Grillen

Når din Ribeye har nået den ønskede temperatur skal den blot hvile i 15-20 minutter gerne under et viskestykke så den ikke køler så hurtigt ud. og har den perfekte temperatur når den er klar til servering.

Nogengange er det nemt og enkelt ved man bare får sig en klassisk bagt kartoffel med hjemmelavet creme fraiche dressing. Hertil blander du 2 spsk. [Magic Dust BBQ Rub](#) med 250g creme fraiche og lader den trække i mindst 30 minutter på køl. Tilsidst belv det hele drysset med [Greek Style krydderi](#).





LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- Kalve Ribeye - TheMeatClub.dk
- [Danish BBQ - Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ - Greek Style](#)
- [Danish BBQ - Magic Dust](#)
- Napoleon Prstige Pro 500: Homeshop.dk*
- Meater Stegetermometer - Homeshop.dk*
- Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk*
- DJI Osmo Mobile 6: Computersalg.dk*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).