**Rib-eye steak met bloemkool-truffelroom**

rib-eye steaks

bloemkool

room

truffelolie

nootmuskaat

peper en zout

parmezaan

zomertruffel

krieltjes

Maak de bloemkool met truffel: kook de bloemkoolroosjes gaar en giet af. Voeg room toe en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met truffelolie, nootmuskaat, peper en zout. Meng met geraspte Parmezaan en geschaafde zomertruffel.

Wrijf de steaks in met olijfolie en kruid met Provençaalse kruidenmix. Grill de steaks tot de gewenste cuisson en dien op met de bloemkool-truffelsaus en gebakken krieltjes.