**Rib-eye steak met saus ‘café de Paris’**

rib-eye steaks

ui

knoflook

olijfolie

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

rode wijn

platte peterselie

verse tijm

verse rozemarijn

verse dragon

lichte room  
honing  
Cognac

currypoeder

zacht paprikapoeder

peper & zout

snijbiet

kerstomaatjes op olie

zwarte olijven

ansjovisfilets

frietjes

mayonaise

**Saus**: fruit gesnipperde ui en knoflook in een beetje olijfolie. Doe er een hoeveelheid (1/4 liter of meer) [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)en een glas rode wijn bij en breng aan de kook. Maak een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm), samengebonden met keukentouw, van platte peterselie met stengel, verse tijm, rozemarijn en dragon. Leg het in de pot en laat samen een kwartiertje sudderen. Zeef de bereiding. Giet er nu een flesje lichte room bij, een lepeltje honing en een flinke scheut cognac. Kruid met een theelepeltje currypoeder, zachte paprika, peper uit de molen en rotszout. Laat inkoken tot sausdikte of bind de saus indien gewenst.

**Snijbiet**: scheid de bladeren van de stengels, ontnerf en hak ze grof. Hak de stengels in centimeterdikke schijfjes. Stoof de gehakte bladeren in een beetje olijfolie in een hete pan tot ze geslonken zijn. Stoom de stengels kort en bak ze daarna gaar. Kruid beiden met peper en zout.

Bak de steaks tot de gewenste ‘cuisson’.

Halveer de gedroogde kerstomaatjes, hak de zwarte olijven en laat de ansjovisfilets uitlekken. Maak verse mayonaise en bak handgesneden frietjes. Tweemaal, eerst op lage temperatuur om te pocheren en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Daarna op hoge temperatuur, tot knapperige Belgische frietjes. Frituur een handvol verse dragon in de frituurolie als die aan het afkoelen is (150°C)

**Op het bord**: een steak overgoten met saus. Een lepel snijbietblaadjes met daarop een schep van de stengels. Daarnaast de frietjes. Werk af met ansjovisfilets, gedroogde tomaatjes, gehakte zwarte olijven en gefrituurde dragon. Dien op met een individueel potje zelfgemaakte mayonaise.