

LET'S... TWIST!

BY ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ



COOKING PASSION SINCE 1877

ΨΗΤΟ RIB EYE ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ



Υλικά για 4 μερίδες

4 rib eye των 250 – 300 γρ. το κάθε ένα
ελαιόλαδο
ανθός αλατιού σε νιφάδες ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ



Για τη σάλτσα τσιμιτσούρι:

4 κουτ. σούπας ανάμεικτα ψιλοκομμένος μαϊντανός, ρίγανη και κόλιαντρος
2 κουτ. γλυκού πολτός σκόρδου με μείγμα αρωματικών ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ
1 κουτ. γλυκού ανθός αλατιού σε νιφάδες ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ
100 ml ελαιόλαδο
60 ml βαλσαμικό ξίδι
1 τριμμένη τσίλι πιπεριά

Συνταγή

1. Αλείψτε με ελαιόλαδο τα rib eye.
2. Βάλτε την ΠΛΑΚΑ GRILL να ζεσταθεί.
3. Ψήστε τα rib eye 4 – 5 λεπτά από κάθε πλευρά (ιδανικός χρόνος για rib eye με πάχος περίπου 2 εκατοστά).
4. Ραντίστε τα με ελαιόλαδο και πασπαλίστε με τον ανθό αλατιού αφού ψηθούν.

Πατήστε [εδώ](#) για να δείτε το video