

Lage rib met Cross & Blackwellsaus

Ingrediënten

600 g lage rib (4 stuks van 150 gram)
2 dl bruine fond
30 g sjalot
1 dl room
2 etl pickles
50 g boter
0 peper
0 zout

Bereidingswijze

- Verhit de boter in de pan en bak de lage rib aan. Kruiden met peper en zout.
- Neem de lage rib uit de pan en hou deze warm in een oven van 100°C.
- Bereid de Cross & Blackwellsaus:
 - * Gesnipperde sjalot aanstoven in boter zonder te kleuren.
 - * Voeg twee eetlepels pickles toe.
 - * Voeg vervolgens de bruine fond en de room toe. Laat inkoken tot op sausdikte.
 - * Breng op smaak met peper en zout.