



TIP VAN DE CHEF

# CÔTE À L'OS



## 🔥 ZO BAK JE EEN CÔTE À L'OS ALS EEN ECHTE CHEF!

Van Slagerij Didier – met liefde en smaak bereid

### Stap 1: Kruiden

Didier heeft een speciaal kruidenmengsel voor je samengesteld vol smaak, vol liefde. Kruid het vlees goed langs beide kanten.

Gebruik je liever je eigen mix? Helemaal prima, jij bent de chef in huis!

### Stap 2: Verwarmen

Zet je oven op 50°C – ja, vijftig. Geen zorgen, op deze temperatuur bakt je vlees nog niet, het warmt gewoon rustig op.

Leg de côte à l'os (zonder folie!) in de oven voor 15 à 30 minuten.

Heb je een dikke jongen? Laat 'm gerust 45 minuten liggen.

### Stap 3: Tijd om te bakken!

Pan, grill, BBQ, Ofyr... Jij kiest!

Belangrijkste? Zorg dat je bakoppervlak loeiheet is – zo krijg je dat mooie korstje. 🔥

Bak het vlees zo'n 6 à 8 minuten.

Rood, medium of goed doorbakken – dat bepaal jij.

Tip: hou je van rood vlees? Schroei het gewoon even aan, en dankzij de oven is de binnenkant lekker warm.

### Stap 4: Laat 'm rusten (dat verdient-ie!)

Na het bakken: wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat het nog 10 minuten chillen in de oven (weer op 50°C). Zo blijven de sappen mooi binnenin.

### Stap 5: Finish it off!

Snijd het vlees aan, werk af met wat grof zeezout en een flinke scheut olijfolie... en serveer trots!

Smakelijk & geniet ervan! 🍴🍷

Team Slagerij Didier