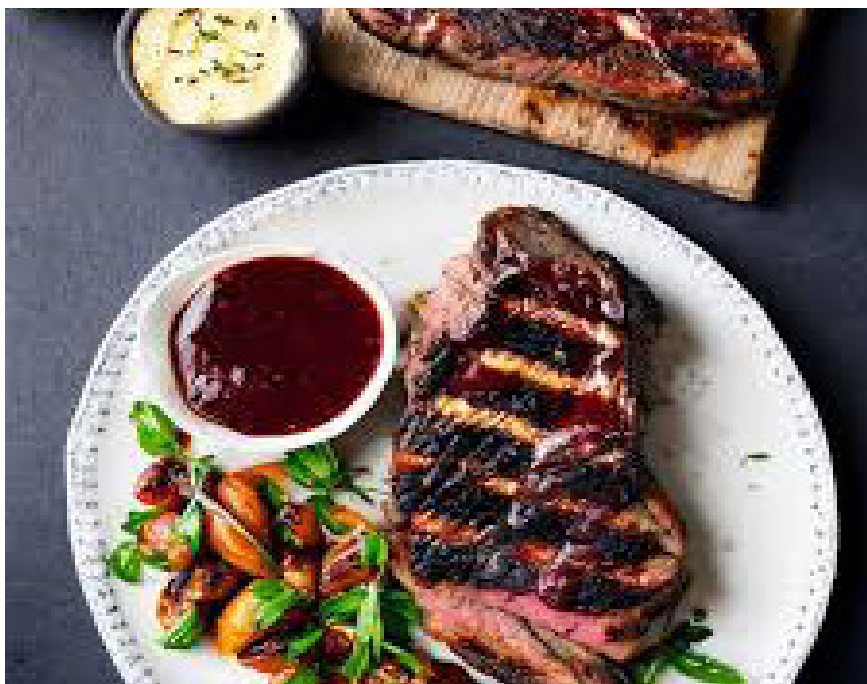


INVINCIBLE NUMERO UNO TINTO

## RIBEYE IN EEN ZOETE RODE WIJNSAUS (15 MIN)



### INGREDIENTEN

4 personen

**100 gr ribeye**

**2 tenen knoflook**

**100 ml rode wijn**

**45 gr runderfond**

**1 el allesbinder**

**1 el suiker**

### BEREIDING

Smelt 2 eetlepels boter in een steelpan en pers daarboven de teentjes knoflook uit. Fruit de knoflook aan.

Voeg de wijn toe en zoet het met wat suiker. Roer goed door en laat het inkoken.

Voeg nu de vleesfond toe en laat het ook inkoken.

Voeg nog een eetlepel koude boter toe en roer dit met een garde erdoor. Als de saus te dun blijft, voeg dan wat allesbinder toe totdat het een mooie gebonden saus is.

Laat de saus op een warmhoudplaat staan en bak nu de ribeyes of grill ze, zoals je dat gewend bent te doen.