

COSTILLAS FRITAS MET ALIOLI LIMÓN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Marinade voor
varkensvlees 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 2 strengen Iberico spare ribs
- 100 gram Bresc pork marinade
- 1 ltr tempura beslag
- 100 gram Alioli limón

BEREIDINGSWIJZE

Maak de spareribs schoon en trek samen met de marinade vacuüm. Gaar de sprareribs sousvide op 65°C gedurende 24 uur. Laat afkoelen en snijd de ribben los van elkaar. Haal de ribben door het tempura beslag en frituur tot ze goudbruin en krokant zijn. Serveer met de alioli.