Hanoi spare ribs



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Ingrediënten

10

Voor de spareribs

- 10 varkensribben
- 125 g Bresc Citroengraspuree
- 190 dl sojasaus
- 0,5 dl vissaus
- 125 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 125 g sjalot gehakt
- 65 g 5 spices powder
- 125 g honing
- 125 g suiker
- 0,5 dl zonnebloemolie
- 25 g rode peper vlokken
- Koreaanse BBQ saus

Voor de salade

- 2 krop ijsbergsla
- 2 bosje koriander
- 2 bosje munt
- 250 g taugé
- 3 ui
- 3 komkommer
- 3 wortel
- 3 tl suiker
- zout
- 3 limoen, rasp en sap

Bereidingswijze

Maak een gladde marinade van de ingrediënten. Marineer de spareribs en laat één nacht staan. Verwarm de oven voor op 120 graden en leg de spareribs op een rooster boven een bak (in verband met lekken). Rooster ze in ongeveer 2 uur gaar. Lak ze regelmatig met de marinade. Rasp de wortel,ui en komkommer voeg de taugé toe en marineer met suiker, zout, limoensap en rasp. Snijd de ijsbergsla en meng met de kruiden. Serveer de ribs met de BBQ saus en de salade.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000