Spare ribs



Ingrediënten

4

- 4 st baby back ribs
- Bresc Marinade voor varkensvlees
- Bresc Soja en zwarte knoflook glaze

Bereidingswijze

Verwijder het vlies aan de bot kant en marineer de ribben met Marinade voor varkensvlees (ga uit van 10% marinade per kilo vlees). Trek vacuüm en laat 24 uur marineren. Maak de barbecue klaar voor indirect grillen op 110 °C. Plaats de ribben op de barbecue en laat 3 uur garen. Haal de ribben van de barbecue, bestrijk met een dun laagje Soja en zwarte knoflook glaze en pak in met aluminiumfolie. Plaats de pakketjes terug op de barbecue voor 1 uur. Pak de spareribs uit, bestrijk nogmaals met een dun laagje Soy and black garlic glaze, plaats voor 30 minuten terug op de barbecue en gaar tot een kern van 88 °C. Haal de ribben van de barbecue en laat 10 minuten rusten.

Gebruikte bresc producten



Bresc Marinade voor varkensvlees 1000g



Bresc Soja en zwarte knoflook glaze 450g