Short ribs



Ingrediënten

4

- 1 st shortrib
- Bresc Marinade voor rundvlees
- Bresc Pruim en gember glaze

Bereidingswijze

Snijd het dikke vet van het vlees, verwijder het harde vlies en marineer de ribben met Marinade voor rundvlees (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 shortrib op de barbecue en stel de kerntemperatuurmeter in op 92°C. Haal de shortrib van de barbecue en pak in met aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten en bestrijk met Pruim en gember glaze. Zet 10 minuten terug op de barbecue of grill.

Gebruikte Bresc producten



Marinade voor rundvlees 1000g



Pruim en gember glaze 450g

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