

VIS SPARERIBS



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Geroosterde
knoflook en soja glaze
450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Mango en
habanero salsa 1000g

INGREDIËNTEN

4

- 1000 g zeeduivelstaarten
- 150 g Bresc Mango en habanero salsa
- 75 g Bresc Geroosterde knoflook en soja glaze
- 50 g olijfolie
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 5 g Bresc Groene & rode peper WOK
- peper, zout

- 160 ml water
- 160 ml sushi azijn
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g suiker
- 5 g zout
- 2 st uien, rood
- 1 st jalapeño peper

BEREIDINGSWIJZE

Portioneer de zeeduivelstaarten in plakken en snijd door zodat er ribben ontstaan. Vermeng de olijfolie met Groene & rode peper WOK en knoflook. Breng op smaak met peper en zout, marineer hierin de zeeduivel en gaar sous-vide gedurende 20 minuten op 50°C. Laat hierna terug koelen. Verhit de barbecue tot 150°C. Lak in met de Geroosterde knoflook en soja glaze. Rooster de ribben kort aan beide kanten. Serveer met de Mango en habanero salsa en zoetzure uien.

Halveer de uien en snijd in plakken. Snijd de jalapeño in plakjes snijden. Vermeng met elkaar en voeg de knoflook toe. Breng de sushi azijn, water, suiker en zout aan de kook. Voeg toe aan de uien en peper. Vacumeer en laat minimaal een uur marineren.