

LEKKER, ARGENTINE
RIBROAST OP DE BARBECUE...



ARGENTINA RIBROAST



Ribroast is eigenlijk een aantal (rib) karbonades aan één stuk. Prima vlees om op de BBQ in zijn geheel te breiden.

Bereidingswijze:

- Marineer de ribroast naar smaak en laat dit enige tijd intrekken in de koelkast
- Vlees uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen
- Steek de BBQ aan en zorg voor een temperatuur van ongeveer 135 graden voor indirect garen.
- Leg het vlees op de BBQ en gaar het vlees totdat dit een kerntemperatuur heeft van 55 graden (indirect garen).
- Plaats het vlees op het rooster boven de kolen zodat het vlees een mooi goudbruin korstje krijgt en gaat het vlees door tot een kerntemperatuur van 65 graden.
- Laat de ribroast vervolgens in aluminiumfolie nog 15 minuten rusten
- Serveer de ribroast in zijn geheel en snij het aan tafel in porties.

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

