

LEKKER, RUNDER
BAVETTE OP DE BARBECUE...



RUNDER BAVETTE



Spareribs, een echte klassieker. Er zijn verschillende manieren op spareribs op de BBQ te bereiden. Bijgaand de bereidingswijze van spareribs volgens de 2-2-1 methode.

Bereidingswijze:

- Spoel de spareribs goed af onder de kraan en verwijder alle losse delen. Dep goed droog met keukenrol en snij al het overtollige vet en losse stukjes vlees weg.
- Verwijder het dikke vlies.
- Marineer de spareribs naar eigen smaak en laat dit enige tijd intrekken in de koelkast
- Laat het vlees op kamertemperatuur komen en steek de BBQ aan.
- Zorg voor een BBQ-temperatuur van ongeveer 135 graden voor indirect garen
- Dan de spareribs garen volgens de 2-2-1 methode; 2 uur indirect garen, 2 uur ingepakt in aluminium folie verder laten garen 1 uur zonder de aluminiumfolie op het rooster zodat de spareribs een krokant korstje krijgen
- Nog 15 minuten laten rusten en dan aan tafel

Serveertip: lekker met een gepofte aardappel of (zelfgemaakte) frietjes

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

