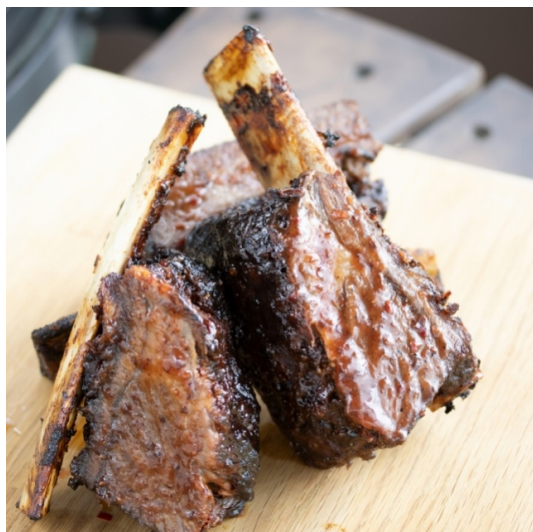


SHORT RIBS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Marinade voor rundvlees
1000g



Pruim en gember glaze
450g

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.