

INGREDIËNTEN	PORTIE GEWICHT KG/LT	GEPLAND RECEPT KG/LT	SAMENSTELLING % VAN HET RECEPT
VLEESRIBBEN VARKEN	0,150	0,429	53,57%
BR-THAISE RUB	0,010	0,029	4%
MIRIN-FU 1 L (CHINESE KOOKWIJN)	0,040	0,114	14,29%
RIJSTAZIJN OTAFUKU	0,040	0,114	14,29%
KRAANWATER OM TE KOKEN	0,040	0,114	14,29%
TOTAAL	0,280	0,800	100%

ALLERGENEN:**WERKWIJZE**

- Bij onze ribben kiezen wij voor een soort 3-2-1 methode met 2 verschillende afwerkmogelijkheden.
-
- Kruid de ribben aan elke kant in met de rub en gaar ze 3 uur tussen de 90°C-110°C.
- Wil je een sterkere rub smaak doe dit dan de dag ervoor.
-
- Wens je een rooksmak toe te voegen moet je dit de eerste 3 uur van de kooktijd doen, bij een rauw stuk vlees zijn alle poriën nog open, hierdoor kan het stuk alle smaken van de BBQ opnemen ook de slechte.
- Zorg er dus altijd voor dat de kwaliteit van je rookhout goed is. Het moet mooi droog zijn, vers ruiken, en geen schimmels of rotte plaatsen vertonen.
- Heb je graag een intensere rooksmak voeg dan chunks toe, hou je meer van een subtiele rooktoets, voeg dan geweekte chips toe.
-
- Bij dit recept kan je vb: hout van citroen of sinaas toevoegen maar ook een notenhout zou prima passen.
-
- Na elk uur controleren we de ribben en spuiten we ze indien nodig in met vocht op de droge plaatsen. Dit kan een smaakje zijn wat jij graag hebt of goed bij je rub past. Let op met suikerige dranken deze verbranden gemakkelijk. wij kiezen hier voor een rijstazijn of rijstwijn.
-
- Na de 3 uur gaan we van de rookfase over naar de gaarfase. Hiervoor pakken we onze ribben in aluminiumfolie en voegen we ons vocht toe. Let op dat de knoken van de ribben de folie niet beschadigen, de ribben moeten volledig afgesloten blijven.
-
- Laat nu de ribben 1,5 tot 2 uur verder garen op de kamado.
-
- Controleer de ribben door er zacht op te duwen, als je merkt dat het vlees loskomt zijn ze klaar.
-
- Nu heb je de keuze of je laat de ribben nog 30 min. tot 1 uur rusten en serveert ze met de jus in de folie.
- Of je gaat voor de aflak methode.
-
- Als je voor de aflak methode gaat gaar je de ribben nog gedurende 15 min. op 150°C door ze om de 5 min. af te lakken met onze curry lak.
-
-

OPMERKINGEN

Materiaal

Aluminiumfolie

Materiaal green egg

Conveggtor
RVS rooster
Grid lifter

