

Shortribs



Ingrediënten

Shortribs
Olie
Rookhout
Druip pan
BBQ

Je favoriete rub of maak makkelijk zelf

1 el zout
2 el grof gemalen zwarte peper
½ el uien poeder
½ el knoflook poeder

Instructies

- 1 | Begin met het nalopen van de shortribs door evt. vliesjes weg de snijden en dikke klompen vet wat dunner te snijden. Niet alles wegsnijden! Want vet geeft veel smaak en malsheid aan je vlees. Aan de botkant van het stuk vlees zit een vlies, snijd dit kruislings in zodat de rub er goed in kan trekken. Je kunt ook heel het vlies weg snijden/eraf trekken maar dat is wel een werkje. Smeer nu de ribs in met wat olie zodat je rub lekker blijft plakken en wrijf nu de rub over de ribs heen.
- 2 | Terwijl de kruiden van je rub lekker intrekken stel je de BBQ in op indirect garen. We gaan naar een graad of 110. Doe er ook lekker wat rookhout bij en plaats evt. een druip pan onder het rooster.
- 3 | Leg nu de ribs op de BBQ en laat deze zo'n 3,5 uur liggen. Hierna zal het stuk vlees een kerntemperatuur hebben van zo'n 70°C. Op dit moment is de temperatuur nog niet belangrijk. Kijk vooral naar hoe het vlees er uit ziet.
- 4 | Heeft het stuk al een mooi korst gekregen en zit de rub er goed op? Pak de ribs dan in met butcher papier of aluminiumfolie en leg terug op de BBQ.
- 5 | Nu gaar je de ribs door tot ongeveer 95°C. Dan gaan we het vlees voelen met de prikker van je thermometer. De prikker moet soepel in de ribs gaan alsof je in boter prikt.
- 6 | Voelt het nog stug aan dan gaar je het stuk verder tot bijvoorbeeld 97°C en prik dan weer opnieuw. Voelen de ribs nu wel lekker soepel aan, komt nu het lastigste moment namelijk: wachten.
- 7 | Leg eerst het vlees even open (2 min) zodat de ribs heel even kunnen uit dampen, vouw het daarna weer dicht en laat de ribs nog 45 min. tot een uur rusten onder een handdoek of doe het stuk in een koelbox zodat de ribs weer beetje kunnen ontspannen.
- 8 | Nu kun je het vlees aansnijden door tussen de botten te snijden.

Serveer lekker met een salade en gepofte aardappel en je hebt een heerlijke maaltijd.

