



Spareribs American Barbecue

Ingrediënten

- * 10 kg Goed bekleesde spareribs
- * 1 liter Water
- * 80 gram Salpökin HM 60 oA 654975/654976
- * 50 gram Nitriet pekelsout 655752
- * 1000 gram Scheid Kruidensaus American Barbecue

Bereidingswijze

- * Plaats de spareribs in een tumbler met de ingrediënten, behalve de Kruidensaus Americain Barbecue
- * 45 minuten tumbelen (volg het advies van de producent van de tumbler)
- * De Kruidensaus Americain Barbecue toevoegen en wederom 45 minuten tumbelen
- * De spareribs op ee rooster leggen en in de combikast of steamer 100 minuten garen op 110°C
- * Terugkoelen en aflakken met de Kruidensaus Americain Barbecue

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014