



BBQ WAGYU SHORT RIBS

INGREDIËNTEN

- 3 soeplepels Zout
- 2 soeplepels Zwarte peper
- 2 soeplepels Witte peper
- 1 soeplepel Paprikapoeder
- 2 soeplepels Lookpoeder
- Rookhout schilfers: eik of ceder
- Biologisch Appelsap 500 cl

BEREIDING

- Verwarm de BBQ tot een temperatuur van ongeveer 120°C.
- Voeg de houtschilfers toe en gaar het vlees gedurende 4 tot 5u op een laag vuur.
- Besprenkel regelmatig het vlees met het biologisch appelsap.
- Laat 10 min. rusten en serveer eventueel met een frisse komkommersalade.