Spareribs

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	8 Hrs 15 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Marinade

4 knoflooktenen

5 cm gember

1 ui

250 ml appelsap

200 ml ahornsiroop

10 g fleur de sel

100 g rietsuiker

100 g suiker

10 g gerookte paprika

5 g peper

1 takje rozemarijn, naalden

De knoflook schillen en persen. De ui schillen, fijn snijden en samen met de knoflook en een kleine hoeveelheid olie in een pan doen en fruiten. De gember schillen en fijn hakken. De rozemarijnnaalden van de takjes trekken.

Alle ingrediënten voor de marinade pureren.

Spareribs

2 kg spareribs, mager, van het kalf

De spareribs met de marinade in een vacuümzak doen, op niveau 2 vacuümeren en in de koelkast ca. 24 uur laten marineren.

De zak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Vacuisine tot ovenruimte 65 °C bereikt (niet langer dan 8 Hrs)

De zak na het garen opensnijden en het vleessap in een pan inkoken tot deze siroopachtig is.

De spareribs op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 230 °C op Hot air (voor)verwarmen

De spareribs met de helft van de siroop bestrijken. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hot air 230 °C gedurende 8 Mins

De spareribs nogmaals met de siroop bestrijken.

Sprinkle

Hot air 230 °C gedurende 7 Mins

De spareribs met de patates frites serveren.

Accessoires

Gaarplaat geperforeerd

Bakplaat

Vacuümzak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019