

Shortrib

Dit is een stukje van de rib van het rund, net als van het varken om te garen, met beentjes

-smeer de ribstukjes in met zeezout of evt. een rub, afhankelijk welke smaak je wilt hebben natuurlijk

-grill deze 30 minuten op bbq of grill

-tot een kern van 55°C

-verlaag de kamertemperatuur tot 120°C

-laat het shortribstukje garen tot 70°C

-voor de verdeling, trancheer tussen de botjes door

