

Varkensribstuk

Dit is stuk van de varkensrib

Mensen zeggen wel eens, een droog stuk dus.

Nee als we het recept maar volgen en zeker de kamertemperatuur en de kern van het vlees in de gaten houden

Van de voorkant van de rib hebben we een iets meer gemarmerd stuk

Van de achterkant van de rib hebben we een mager stuk, file stuk dus

Van de achterkant van de rib hebben altijd een mooi stuk met vet en zwoerdje (velletje) erop

1 – Ribstuk van de voorkant kan evt. als rollade gemaakt worden en met een vulling en evt. kruiden gegaard worden in de braadpan, oven of gesloten systeem van de bbq. Tot 65°C kern temperatuur

2 – Filestuk van de achterkant van de rib. Als 1 stuk te braden, kruiden, marinieren evt. met een rub. met een vulling en evt. kruiden gegaard worden in de braadpan, oven of gesloten systeem van de bbq. Tot 65°C kern temperatuur

3 – Filestuk van de achterkant van de rib met het vetrandje en zwoerdje erop.

Het zwoerdje insnijden met een scherp mes tot op het vet

Alle kanten in smeren met honing, bruine suiker, mosterd, peper

Gebraden kan worden in de braadpan, oven of gesloten systeem van de bbq. Tot 52°C kern temperatuur. Grillen of op een bbq met de vetrandje naar beneden zo dat deze krokant kan worden. Hoge temperatuur in evt. een heteluchtoven 225°C. Niet verder braden als 65°C

