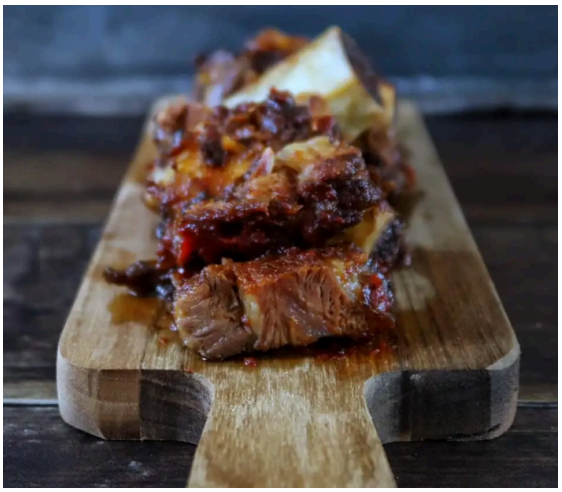
WINEBIZZ
Excellent Wines

Short ribs uit de oven

Kaesler Stonehorse Shiraz

2 personen - 2 uur bereidingstijd, 4 uur oven



INGREDIËNTEN

- 1,2 kg short ribs
- 5 el olijfolie
- 1 el gerookte paprikapoeder
- een snuf chilipoeder
- 1 el knoflookpoeder
- 1 tl zout
- 2 el bruine basterdsuiker
- 2 el schenkstroop
- 40 gr geconcentreerde tomatenpuree
- 2 el sojasaus
- 1 teen knoflook geperst
- 1 el olijfolie
- een snuf zout

BEREIDING

Als de short ribs bevroren zijn, zorg je eerst dat ze op kamertemperatuur komen. Dit kan soms wel een dag duren, afhankelijk van de grootte.We beginnen met het ontvliezen. Het ontvliezen van de short ribs is eerlijk gezegd een zeer frustrerend werkje, nog lastiger dan bij de spareribs. Haal eerst de vliezen los aan de holle kant, de kant waar de botten zitten. Soms kun je de vliezen er met je vingers aftrekken, soms moet je wat meer pielen met je mes. Er kunnen overigens meerdere vliezen over elkaar heen zitten. Verwijder alles.Daarna keer je de short ribs om en haal je het dunne vliesje aan de bolle kant er af. Dit is veel lastiger (en irritanter) omdat dit goed aan het vlees gehecht zit. Zelf ben ik voorzichtig met het puntje van mijn mes tussen het vlies en het vlees gaan zitten, zodat ik het steeds een beetje er af kan trekken. Als je niet alles er af kunt krijgen, laat je het hier en daar zitten.Doe alle ingrediënten voor de rub in een kommetje en meng goed door elkaar. Wrijf de short ribs in met de rub zodat het overal goed in het vlees kan trekken. Laat dit minstens 2 uur (mag ook langer!) in de ijskast marineren. Laat het vlees daarna op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 125 graden. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en zorg ervoor dat het goed dicht zit, het mag niet in contact staan met de lucht. Leg het in aluminium gewikkelde vlees op het ovenrek met daaronder een lekbak (er gaat namelijk vocht uit druipen). Laat het vlees 6-7 uur in de oven staan. Haal dan het vlees eruit en zet de oven op 180 graden. Maak de glaze en bedruip het vlees met een dikke laag. Zet het nog 10-15 minuten terug in de oven. Haal het vlees uit de oven en snijd in stukken.