

Beef Short Ribs met teriyaki

Wat heb je nodig?

Short ribs
knoflookpoeder
Versgemalen peper en zout
2 el (filter)koffie
rijst
paksoy
peper en zout

Voor de teriyakisaus:

verse gember (stukje van ca. 1 cm)
1 teen knoflook
½ rode peper
½ sjalotje
125 ml. saké
125 ml. sojasaus
125 ml. mirin
3 el. bruine suiker

Wat moet je doen?

Verwarm je bbq tot ca. 110 graden.

Maak je shortribs 'schoon' (zie YouTube) en kruid stevig met peper, zout, knoflookpoeder en koffie. Plaats dan het vlees met de botten naar beneden op de bbq.

Steek een kerntemperatuurmeter in het midden van het vlees en gaar het in ca. 5 uur tot een kerntemperatuur tot 70 graden.

Verhit dan je bbq tot 140 graden en maak de teriyakisaus:

Snijd de gember en knoflook in dunne plakjes, de rode peper in ringetjes en hak het sjalotje fijn.

Bak dit in een pannetje met wat olie een paar minuutjes aan.

Giet de saké, mirin en sojasaus erbij en roer de bruine suiker erdoor.

Kook dit in tot je 1/3 deel overhoudt en zeef de saus dan, nét voordat hij 'stroperig' wordt.

Gaar het vlees naar een kerntemperatuur van 92 graden: dit zal nog ca. een uur of twee duren.

Lak ondertussen het vlees regelmatig af met de teriyakisaus voor een gekarameliseerd korstje en laat wanneer de gewenste kerntemperatuur bereikt is, het vlees, lichtjes ingepakt, rusten.

Kook de rijst en snijd de paksoy in stukken.

Bak de groenten (eerst de hardere witte delen, dan de bladeren toevoegen) op een grillplaat op een zeer hete barbecue.

Schep wat rijst op een bord. Trek een bot uit het gare vlees en snijd het vlees in plakken.

Leg het bot op de rijst en leg hier het vlees in.

Serveer met de paksoy:

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok