



## Smokey beef ribs

### Υλικά

- 2kg μοσχαρίσια στηθοπλευρά Μ/Ο
- **100g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)**
- **20g Rub Sweet & Smokey (Κωδ. 51009)**
- **50g Σάλτσα Σόγιας (Κωδ. 55744)**

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα παϊδάκια ανά δύο και αφού χαράξουμε τα ribs με τη μύτη του μαχαιριού, καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Rub Sweet & Smokey.
2. Μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Smokey BBQ και τη Σάλτσα Σόγιας. Κλείνουμε σε σακούλα vacuum και αφήνουμε να μαριναριστεί για 6-8 ώρες.
3. Μαγειρεύουμε σε ρόνερ για 16 ώρες στους 78° C.
4. Πριν το σερβίρισμα αλείφουμε με πινέλο λίγη από τη Μαρινάτα Smokey BBQ και καραμελώνουμε στους 180° C για περίπου 15 λεπτά.
5. Ιδανικά συνοδεύουμε με πουρέ πατάτας ή γλυκοπατάτες τηγανητές.

Εναλλακτικός τρόπος ψησίματος:

Τυλίγουμε τα παϊδάκια σε λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° C για περίπου 4-5 ώρες. Ξεσκεπάζουμε, αλείφουμε με λίγη Μαρινάτα Smokey BBQ και ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμη να πάρουν χρώμα.