

Baby back ribs

Υλικά

- Περίπου 1 ½ kg χοιρινός σιδηρόδρομος
- 40g Μαρινάτα Honey-Dijon (Κωδ. 50642)
- 30g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)

Εκτέλεση

1. Τριμάρουμε την άκρη του καρέ αφήνοντας 2cm κόκαλο καθαρό.
2. Απλώνουμε τη Μαρινάτα σε όλη την επιφάνεια του κρέατος και από πάνω προσεκτικά καρυκεύουμε και πιέζουμε να κολλήσει το Chimichurri Rub.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο σκεπασμένο στους 170 °C, για 2 ώρες περίπου. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να πάρει χρώμα για 15-20 λεπτά περίπου.

