



BBQ Recept - snel gegaarde runder  
short rib- By Ralph de Kok



## Benodigheden:

Rundershortribs  
100 ml Inproba Teriyaki woksaus  
100 ml Inproba sojasaus (zout)  
1 tl. chili-flakes  
1 lente-ui  
Bruine suiker  
Peper  
Zout

## Bereidingswijze:

1. Steek de BBQ aan
2. Warm gedurende een half uur een speksteen in de BBQ op.
3. Verwijder overtollig zeen, vet en vlies van het vlees en snijd dan horizontaal de botten eraf.
4. Snijd het overgebleven vlees nogmaals horizontaal doormidden en verdeel deze lap in vier gelijke stukken.
5. Maak een marinade door de teriyaki- en sojasaus te mengen in een afsluitbare bak.
6. Doe het vlees in een afsluitende bak en laat dit met de deksel erop een half uur in de koelkast marinieren.
7. Meng 100 ml teriyaki- en sojasaus in een skillet, met de bruine suiker, een snuf zout, wat versgemalen peper en de chili-flakes.
8. Zet het pannetje op de barbecue en kook de vloeistof rustig in tot een stroperige saus..
9. Gril ondertussen het vlees op de speksteen, in ongeveer 4 á 5 minuten, tot het gaar en lekker bruin is.
10. Blijf ondertussen het vlees steeds draaien.
11. Snijd het vlees in dunne plakjes en lak af met saus.
12. Snijd het lente-uitje in schuine ringetjes en strooi over het vlees.