

Corn ribs in festivalstijl



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

60 Ardo Corn ribs, gehalveerd

250 g Ardo Kruidenmix in
Mexicaanse stijl

2 dl vloeibare boter of olie

Tex-Mex kruiden

1 dl zure room

50 g nachos

3 lente-uitjes

100 g jalapeños

Bereidingswijze

1. Meng de bevroren Corn ribs met de olie of boter, Tex-Mex kruiden en de Mexicaanse kruidenmix. Doe ze in een vacuümzak.
2. Kook gedurende 30 minuten in de stoomoven op 80°C.
3. Laat afkoelen en bewaar gekoeld.
4. Leg de Corn ribs op een bakplaat en bak ze in de oven op 180°C gedurende 6-8 minuten.
5. Serveer ze met wat zure room, nachos, lente-uitjes en jalapeños.

Allergenen

Milk

Gluten



We preserve nature's gifts