Corn ribs in festivalstijl



Ingrediënten

- 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

Methode

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. Laat afkoelen en bewaar gekoeld.
3. Leg de Corn ribs op een bakplaat en bak ze in de oven op 180°C gedurende 6-8 minuten.
4. Serveer ze met wat zure room (*), nachos, lente-uitjes en jalapeños.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be