



CÔTELETTES MARINÉES AUX ÉPICES



QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Empêche le dessèchement des aliments grillés



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Huile de tournesol

80 g Ketchup

60 ml Sauce de soja

100 ml Sirop d'érable

4 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel

Poivre noir, moulues

4 pointe(s) Paprika en poudre, doux

2 pointe(s) Piment en poudre

5 kg Spare Ribs [travers de porc]

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, doucement incorporer l'huile.
2. Ajouter le reste des ingrédients et assaisonner.
3. Bien mariner les côtelettes et laisser pénétrer la marinade pendant env. 2-4 heures.
4. Mettre à griller à couvert à 200° C sur chaleur indirecte.