



Recept: Short Ribs van de Kamado BBQ (Texas-style)

Aantal personen: 4–6

Bereidingstijd: 6–8 uur (plus rusttijd)

Moeilijkheid: Gemiddeld

Type BBQ: Kamado met deflector / platesetter (indirecte hitte)

Ingrediënten

Voor het vlees:

- 1 rack **beef short ribs** (2–3 kg), “plate ribs” of “dino ribs”
- 2 eetlepels **gele mosterd** (plakmiddel)

Rub (klassiek Texas-style):

- 3 eetlepels **grof zeezout**
- 3 eetlepels **grofgemalen zwarte peper**
- (optioneel) 1 eetlepel **knoflookpoeder**
- (optioneel) 1 eetlepel **paprikapoeder** (voor extra kleur)

Voor het sprayen:

- 250 ml **appelsap** of **appelsiderazijn**
 - (optioneel) 1 eetlepel Worcestersaus
-

Benodigdheden

- Kamado BBQ met platesetter
 - Rookhout (bijv. **eik**, **hickory** of **mesquite**)
 - Kerntemperatuurmeter (sonde of instant-read)
 - Druipbak met water
 - Butcher paper of aluminiumfolie (optioneel)
-



Bereidingswijze

1. Voorbereiding

- **Trimmen:** Snijd overtollig vet en het zilervlies aan de bovenkant weg. Laat het vet aan de onderkant zitten; dat beschermt tegen hitte.
 - **Rubben:** Bestrijk het vlees met mosterd. Strooi vervolgens royaal de rub over alle zijden.
 - Laat 30–60 minuten intrekken op kamertemperatuur.
-

2. Kamado instellen

- Richt de kamado in voor **indirecte hitte** met een **deflectorsteen**.
 - Stel de temperatuur in op **110–120°C**.
 - Voeg 2–3 chunks rookhout toe (leg op gloeiende kolen).
-

3. Roken (fase 1)

- Leg de ribs met het bot naar beneden op het rooster.
 - Rook ze voor **4–6 uur**, tot de **kerntemperatuur ~70–75°C** is.
 - **Spray** elk uur licht met appelsap of appelazijn vanaf 2 uur in.
-

4. Inpakken (optioneel)

- Bij 75°C kun je de ribs inpakken in **butcher paper** of **aluminiumfolie** om het garen te versnellen en uitdroging te voorkomen.
 - Voeg eventueel een beetje appelsap toe in de folie voor extra vocht.
-

5. Gaar tot perfectie

- Gaar verder tot de kerntemperatuur **93–98°C**.
 - Gebruik de **“probe test”**: een thermometer moet moeiteloos in het vlees glijden zoals in zachte boter.
 - Duur totaal: meestal **6–8 uur** afhankelijk van dikte.
-



6. 🕒 Rusten

- Laat de short ribs **minimaal 30–60 minuten** rusten, ingepakt in folie of butcher paper.
 - Leg eventueel in een koelbox of oven op 60°C.
-

7. 🔪 Snijden & Serveren

- Snijd tussen de botten door in grote stukken.
 - Serveer puur, of met een beetje barbecuesaus ernaast (niet erover).
-

🍽 Lekker bij:

- Geroosterde maiskolven
 - Coleslaw of ingelegde ui
 - Aardappelsalade of mac & cheese
 - BBQ bonen
 - Brioche of cornbread
-

💡 Tips van de pitmaster

- Gebruik **plate ribs** (3- of 4-bone rack) voor de mooiste presentatie.
- Ribs zijn gaar als ze **“jiggly”** aanvoelen en loskomen van het bot zonder uit elkaar te vallen.
- Geen butcher paper? Laat ze dan onafgedekt doorgaren voor een knapperige korst.