

RECEPT

# BBQ CHIPOTLE CHOPS

ZOET, PITTIG EN ROKERIG. JE FAVORIETE  
KARBONADE 'TEX-MEX STYLE'

[WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/CHIPOTLE-CHOPS/](http://WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/CHIPOTLE-CHOPS/)

BARBECUE SAUCES

BARBECUE RUBS



BARBECUE PICKLES

BARBECUE BRINES



## RECEPT

# BBQ CHIPOTLE CHOPS

### INGREDIËNTEN

- 4 RIB- OF HAASKARBONADES
- GRATE GOODS SPICY CHIPOTLE BBQ RUB

### MATERIALEN

- AFSLUITBARE BARBECUE
- HOUTSKOOL, BRIKETTEN
- OF PELLETS
- AANMAAKBLOKJES

### BEREIDING

VOOR 4 PERSONEN  
VOORBEREIDING: 15 MIN.  
GARING: 30-90 MIN.  
BBQ TEMPERAATUUR: 145°C  
KERNTEMPERAATUUR: 63°C



## STAP 1

WRIJF DE KARBONADES ROYAAL IN MET DE RUB.

ZET MINIMAAL 1 UUR AFGEDEKT IN DE KOELKAST.

STOOK DE BARBECUE TOT 140-150 °C.

## STAP 2

LEG DE KARBONADES OP HET ROOSTER. HOUD DE TEMPERAATUUR ZO STABIEL MOGELIJK EN GAAR DE KARBONADES LANGZAAM TOT HET VLEES EEN KERNTEMPERAATUUR HEEFT VAN 60°C.

AFHANKELIJK VAN DE DIKTE VAN HET VLEES KAN DIT 30-90 MINUTEN DUREN.

HAAL DE KARBONADES VAN DE BARBECUE. WIKKEL ZE IN ALUMINIUMFOLIE EN LAAT TENMINSTE 10 MINUTEN RUSTEN. STOOK ONDERTUSSEN DE BARBECUE OP TOT RUIM 200 °C.

GRIL DE KARBONADES KORT TOTDAT ZE EEN MOOIE BRUINE KORST OF GRILLSTREPEN HEBBEN EN DE KERNTEMPERAATUUR 63 °C IS.

## STAP 3

SERVEER DE CHIPOTLE CHOPS 'TEX-MEX STYLE' MET RIJST, KIDNEYBONEN EN EEN GEROOKTE SALSA.



### BEKIJK ONLINE

DIT RECEPT EN NOG VELE ANDEREN KUN JE TERUGVINDEN OP ONZE WEBSITE.