

JACK DANIEL'S USA PRIME BEEF RIB - WWE VERSION (2 PERS): HEAT YOUR SHIT UP! USA ALL DAY

DANK VOOR JULLIE MOOIE KEUZE(S). HET WEEKEND KAN NU ECHT BEGINNEN! MAAK ER DUS EEN LEKKER BBQ, BOOZE & ATTITUDE FEEST VAN IN ECHTE BLACK SMOKE STIJL EN VOLG ONZE RICHTLIJNEN GOED OP AUB. DONT F*CK IT UP AND STAY HOME!

PLEASE POST JULLIE BBQ BONANZA LOW & SLOW ACTIEFOTO'S EN DUVELSLURPERIJ OP FACEBOOK EN INSTAGRAM EN TAG BLACK SMOKE LEKKER OVERAL IN (OOK GRAAG IN JE STORIES) JE ZOU ONS ER EEN HART ONDER DE RIEM MEE STEKEN <3

#SUPPORTYOURLOCALRESTAURANT #BLACKSMOKE #BBQBOOZEATTITUDE #LOWANDSLOW

LET'S GET STARTED

ONTSMET JEZELF...

Belangrijkste is dat je eerst je Duvels, apero's en witte wijn koud zet. Maak je rode wijn alvast open en laat deze al wat ademen... Schenk je eerste glas bier, wijn of andere booze in en zet een top playlist of een mix van één van onze Black Smoke DJ's op. Dek je tafel feestelijk..

We hebben ervoor gezorgd dat je je lippen kan verlossen van de nodige bullshit en dat je je handen fris kan laten wapperen na de maaltijd. Zelfs de lucifers om je vuur mee aan te steken zitten in je BS bag.

Verwarm je oven voor op 175°C, en Neem een grote pan en vul deze met water, breng aan de kook en zet dan op een laag vuur, zorg dat het water net niet meer kookt. (ongeveer 90°C). Hang de USA prime beef rib voor 40 minuten in het water en na 30 minuten ook de BBQ baked beans mee in het water hangen. De baked beans in totaal een 20 minuten in het water laten. Zet na 25 minuten de aardappeltjes (zonder deksel) in de oven en deze na 15 minuten een keertje omroeren. Haal de USA prime beef rib uit het water en pak deze uit, leg deze nu op een ovenschaal en bestrijk de boven en zijkant met de BBQ saus en plaats nog 10 minuten mee in de oven. Nu kunnen zowel de aardappelen als het vlees uit de oven alsook de baked beans uit het water.

Meng in een kom de koolsla met de dressing goed door elkaar zodat je een mooie knapperige koolsalade krijgt. Voeg aan de koolsla eventueel nog zout of peper naar eigen smaak toe. Leg de beef rib op een mooi bord en serveer de frisse zoetzure groentjes en de BBQ-saus erbij. Serveer de BBQ baked beans in een voorverwarmde kom alsook de rozemarijn aardappeltjes.

Schenk er een goed glas rode wijn of een stevig bier bij in.

Enjoy the smoke!

And don't forget your Jacky D shots!!!

TEAM BLACK SMOKE

BEWAARTIPS

Dit is een vers product voor onmiddellijke consumptie. Gekoeld maximaal 48u te bewaren op max 7°C. Producten niet invriezen, volg goed de instructies hierboven zodat alles op de juiste manier wordt opgewarmd.