



THOMY

FRANCK RIB-ERY A LA CÔTE!

ZUTATEN

Kg Kotelettrippen

Stk Maiskolben (vorgegart)

L Olivenöl

Kl schwarzer Pfeffer

Kl Pfeffer

Kl Salz, Tisch

Kl Fenchelsamen

L THOMY-Ketchup

L Essig

L Sojasauce

El. Zuckerrübensirup

Beutel Nachos

L THOMY BBQ mit Brandy Note Sauce

ANWEISUNG

Schritt 1 Mélanger la sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy, le ketchup, le vinaigre, la sauce soja et le golden syrup. Laisser mariner les côtes pendant 1 heure. Cuire ensuite pendant 2,5 heures à 170 degrés dans un four préchauffé.

Schritt 2 Mélanger le poivre noir et rouge, le sel marin et les graines de fenouil avec l'huile d'olive. Verser sur les épis de maïs et faire cuire au four avec les côtes pendant 30 minutes.

Schritt 3 Découper les côtes prêtes et les garnir du reste de la marinade. Couper les épis de maïs en rondelles. Accompagner de nachos avec la sauce THOMY Chimichurri aux herbes.

Beutel THOMY Chimichurri-Sauce mit Kräutern