

SMOKEY BBQ BEEF RIBS - SKINNYMIXERS



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2017-03-29

Qualifié par Supercook AUS

Proposé par casseychic

Temps total de préparation:

05:10 Minutes

LISTE DES INGRÉDIENTS

20 gramme(s)	coconut sugar (for Dry Rub)
15 gramme(s)	smoked paprika (for Dry Rub)
15 gramme(s)	Mild Paprika (for Dry Rub)
15 gramme(s)	cumin (for Dry Rub)
10 gramme(s)	salt (for Dry Rub)
1/2	mustard powder (for Dry Rub)
1/2	onion powder (for Dry Rub)
1/2	Garlic powder (for Dry Rub)
1/4 cuillère(s) à café	pepper (for Dry Rub)
1/4 cuillère(s) à café	cayenne pepper (for Dry Rub)
1/4 cuillère(s) à café	allspice (for Dry Rub)
2.5 Kilo	beef short ribs (for Dry Rub)
90 gramme(s)	water (for BBQ Sauce)
30 gramme(s)	coconut sugar (for BBQ Sauce)
30 gramme(s)	butter (for BBQ Sauce)
120 gramme(s)	tomato sauce (for BBQ Sauce)
10 gramme(s)	tamari or Worcestershire sauce (for BBQ Sauce)
10 gramme(s)	apple cider vinegar (for BBQ Sauce)
10 gramme(s)	lemon juice (for BBQ Sauce)
1 cuillère(s) à café	cacao powder (for BBQ Sauce)
1 cuillère(s) à café	smoked paprika (for BBQ Sauce)

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).