



## Lamsribben

### Bereidingswijze:

- Maak de ribben schoon, verwijder het overtollige vet, laat een klein beetje zitten.
- Meng de overige ingrediënten voor de marinade van de ribben, en laat de ribben hier minimaal 2 uur in staan.
- Start de ECOgrill op en stel hem in op 100°C. Plaats de ribben in de barbecue voor 1 uur.
- Na 1 uur de temperatuur van de ECOgrill naar 200°C brengen en dan nog een circa 30 minuten laten garen.
- Direct serveren, eventueel met frisse salade en tzaziki.

### Tips:

- 1 goede keus houtpellets is Kersen

### Ingrediënten:

- 1 kg lamsribben
- 1 tl rosemaryn
- 1 tl tijm
- ½ kop rode wijn
- 1 el soyasaus (zout)
- 2 el olijfolie
- Peper en zout naar smaak