

# Game Night Ribs

with Sweet and Savoury BBQ Sauce

## Game Night

20 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

### Bust out

Baking sheet, silicone brush, aluminum foil, small bowl

### Ingredients

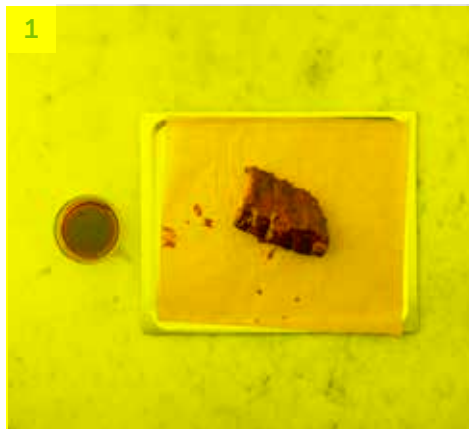
	4 Person
BBQ Pork Ribs, fully cooked	728 g
BBQ Sauce	4 tbsp
Chives	7 g
Crispy Shallots	56 g
Apricot Spread	2 tbsp

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### Prep and heat ribs

- Combine **apricot spread** and **BBQ sauce** in a small bowl.
- Remove **ribs** from packaging. Arrange **ribs** on a foil-lined baking sheet.
- Brush **BBQ sauce mixture** all over **ribs**.
- Roast in the **middle** of the oven until warmed through, 12-14 min\*\*.



### Finish and serve

- Meanwhile, thinly slice **chives**.
- Transfer **ribs** to a serving platter, then top with **crispy shallots**.
- Sprinkle **chives** over top.

# Côtes pour les soirées de jeu

avec sauce BBQ sucrée-salée

## Soirée de jeu

20 minutes

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).  
Laver et sécher les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau en silicone, papier d'aluminium, petit bol

### Ingrédients

	4 personnes
Côtes de porc BBQ, entièrement cuites	728 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe
Ciboulette	7 g
Échalotes frites	56 g
Tartinade d'abricot	2 c. à soupe

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C (160 °F).

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



### Préparer et réchauffer les côtes

- Dans un petit bol, combiner la **tartinade d'abricot** et la **sauce BBQ**.
- Sortir les **côtes** de l'emballage. Mettre les **côtes** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner les **côtes** du **mélange de sauce BBQ**.
- Rôtir au **milieu** du four jusqu'à ce que les côtes soient réchauffées, de 12 à 14 min\*\*.



### Finir et servir

- Entretemps, émincer la **ciboulette**.
- Transférer les **côtes** sur un plat de service. Garnir d'**échalotes frites**.
- Garnir de **ciboulette**.