



Plats d'accompagnement

Spareribs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 décilitre de ketchup
- 2 cuillères à soupe ketjap manis
- 4 cuillères à soupe de sucre brun en poudre
- 2 cuillères à café d'ail en poudre
- 1 citron (het sap)
- 1/2 cuillère à café sambal oelek
- 1 cuillère à café de sauce Worcester
- 1 kilogramme de spareribs

Méthode de préparation

Mélangez bien ensemble tous les ingrédients sauf la viande. Voulez-vous une marinade épicée? Ajoutez alors encore 1 cc de paprika en poudre. Voulez-vous plutôt quelque chose de plus doux? Alors ajoutez encore quelques cuillères à café de miel. Badigeonnez les spareribs des deux côtés avec cette marinade. Couvrez d'une feuille d'aluminium et réservez 24 heures au frigo.

Mettez-les ensuite 1 heure dans un four à 120° pour les précuire lentement. Ainsi vous ne devez les mettre qu'un petit quart d'heure sur le barbecue.

