



Hoofdgerechten

In cola gemarineerde ribbetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram spareribs
500 milliliters cola
500 milliliters ketchup
2 theelepels mosterd
1 theelepel cayennepeper
250 milliliters chilisaus
100 gram bruine suiker
peper

Bereidingswijze

Snij het vlees op de botkant een beetje in. Breng de cola aan de kook, leg er de ribben in en laat 30 minuten koken. Haal het vlees uit de pan. Meng alle resterende ingrediënten door de warme cola. Hou 1/3de deel van de saus apart. Leg de ribben in de resterende saus, wentel ze er goed door en laat minstens 4 uur afgedekt marinieren.

Haal de ribben uit de marinade en leg ze op de indirecte kant van de barbecue. Bak ze in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin en gaar. Smeer als laatste nog wat van de apart gehouden marinade over de ribben.

