



Bijgerechten

Spareribs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 deciliter ketchup
- 2 eetlepels ketjap manis
- 4 eetlepels donkere basterdsuiker
- 2 theelepels lookpoeder
- 1 citroen (het sap)
- 1/2 theelepel sambal oelek
- 1 theelepel Worcestersaus
- 1 kilogram spareribs

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten behalve het vlees goed door elkaar. Ben je op zoek naar een pittige marinade? Dan kan je er nog een theelepel paprikapoeder aan toevoegen. Wil je liever iets zoets? Dan voeg je nog enkele eetlepels honing toe. Smeer de spareribs aan beide kanten in met deze marinade. Afdekken met aluminiumfolie en 24 uur in de koelkast leggen

Zet ze daarna een uur in een oven van 120° om langzaam voor te garen. Dan hoef je ze maar een kwartiertje op de barbecue te leggen.

