



Hoofdgerechten

Chimichurri ribbetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol oreganoblaadjes (verse, fijngehakt)
1 koriander (flinke bos, fijngehakt)
1 peterselie (bosje, fijngehakt)
1 kilogram varkensribben
3 lookteentjes (geperst)
1 sjalot (gesnipperd)
1 limoen (het sap)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de verse kruiden met het limoensap, de sjalot, de look en een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Meng goed.

Leg de ribben naast elkaar in een schaal en giet er 2/3de van de chimichurri over. Dek af en laat 4 uur marineren in de koelkast.

Haal de ribben uit de marinade en wikkel ze elk apart in aluminiumfolie. Leg ze op de barbecue, sluit het deksel en laat 40 minuten garen. Draai een paar keer om.

Pak de ribbetjes uit en laat ze nog langs beide kanten goudbruin worden. Keer regelmatig om. Geef er de resterende chimichurri bij.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

