



Hoofdgerechten

## Char siu ribbetjes

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

- 1 eetlepel tijmblaadjes (verse + extra takjes tijm)
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 kilogram varkensribben
- 1 theelepel sesamololie
- 2 eetlepels sojasaus
- 4 eetlepels honing
- 1/2 theelepel kaneel
- snuifje witte peper
- 1/2 citroen (het sap)
- 2 lookteentjes
- 2 kruidnagels
- 1 steranijs

### Bereidingswijze

Verwarm de honing met de sojasaus, witte wijnazijn, citroensap, witte peper, kaneel, steranijs, kruidnagel en sesamololie. Laat 5 minuten zachtjes sudderen. Zet het vuur uit en laat afkoelen. Meng er de geperste look en tijm onder.

Snij de ribben in 4 gelijke stukken. Besmeer ze met 2/3de van de saus, dek af en laat 4 uur in de koelkast marinieren. Giet de zonnebloemolie bij de resterende saus en zet koel.

Wikkel de ribben in aluminiumfolie en leg 40 minuten op de barbecue. Verwijder de folie en leg het vlees opnieuw op de barbecue tot ze goudbruin zien. Bestrijk ze tijdens het grillen met de resterende saus. Bestrooi ze rijkelijk met de sesamzaadjes en werk af met de extra takjes tijm.

### Keukenbenodigdheden

Barbecue



