



Hoofdgerechten

Honing mosterd ribbetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels balsamicoazijn
1 kilogram varkensribben
2 lookteentjes (geperst)
120 milliliters ketchup
1 theelepel mosterd
1 ui (fijngesnipperd)
2 eetlepels honing
50 milliliters water
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de ui en de knoflook met het water, de ketchup, balsamicoazijn, honing, mosterd en een scheut olijfolie. Kruid met paprikapoeder, peper en zout.

Besmeer er de ribbetjes mee, dek af en laat ze minstens 4 uur in de koelkast marineren.

Rooster de ribbetjes indirect op de barbecue goudbruin en gaar. Keer ze regelmatig om en bestrijk ondertussen met de rest van de marinade.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

