



Hoofdgerechten

## **Gemarineerde ribbokes met Louisiana coleslaw**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

700 gram varkensribben  
40 gram pecannoten (grof gehakt)  
1 1/2 eetlepels graanmosterd  
5 eetlepels mayonaise  
3 eetlepels appelazijn  
1 1/2 eetlepels honing  
100 gram witte kolen (fijngesneden)  
100 gram rode kolen (fijngesneden)  
1 wortel (klein, julienne gesneden)  
1 peterselie (fijngehakt)  
1 rode ui (gesnipperd)  
peper  
zout

### **Voor de marinade**

5 eetlepels rode wijnazijn  
5 eetlepels bruine suiker  
1 theelepel sambal  
5 eetlepels ketchup  
3 eetlepels sojasaus  
5 eetlepels honing  
1 ui (zoet, fijngesnipperd)  
2 lookteentjes (geperst)  
2 theelepels paprikapoeder  
1 theelepel currypoeder

### **Bereidingswijze**

Meng alle ingrediënten voor de marinade goed onder elkaar en kruid met peper en zout. Leg de ribbetjes in een schaal en giet er 3/4 van de marinade over. Bewaar de rest van de marinade. Smeer het vlees goed in en dek af met folie. Laat enkele uren tot een nacht marineren in de koelkast.

Meng voor de coleslaw de mayonaise met de azijn, mosterd en honing. Kruid met peper en zout. Meng de rode kool met de witte kool, rode ui, wortel, peterselie en pecannoten onder elkaar. Giet er de dressing bij en hussel alles goed onder elkaar.

Haal de ribbetjes uit de marinade en grill ze 25 minuten op de barbecue. Keer ze regelmatig om en bestrijk ze telkens terug met de resterende marinade. Serveer met de coleslaw.

## Keukenbenodigdheden

Barbecue

