



Hoofdgerechten

Sweet en spicy slow cooked spareribs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram spareribs
zwarte peperkorrels
zout

Voor de marinade:

5 theelepels paprikapoeder (gerookt)
5 theelepels lookpoeder
5 theelepels uienpoeder
5 theelepels komijn (gemalen)

Voor de saus:

240 milliliters barbecuesaus
60 milliliters honing
30 milliliters sojasaus
30 gram bruine suiker
15 gram sambal oelek
5 gram oregano (gedroogd)
5 milliliters tijm (gedroogd)

Bereidingswijze

Verwijder het vlies aan de achterkant van de spareribs en snijd eventueel overtollig vet weg. Bestrooi de spareribs aan beide kanten met zwarte peper en zout. Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade. Wrijf dit kruidenmengsel gelijkmatig over de spareribs.

Plaats de spareribs in een grote hersluitbare zak of afgedekte schaal en laat ze minstens 4 uur (of het liefst een nacht) marineren in de koelkast.

Verwarm de barbecue voor. Plaats de gemarineerde spareribs op een bakplaat en dek ze af met aluminiumfolie. Bak ze 3 uur in de voorverwarmde barbecue.

Terwijl de spareribs in de barbecue zitten, bereid je de saus voor. Meng in een pan alle ingrediënten voor de saus. Verwarm dit op een laag vuur en roer regelmatig tot de suiker is opgelost en de saus iets is ingedikt.

Haal na 3 uur de spareribs uit de barbecue, verwijder het aluminiumfolie en bestrijk de spareribs aan beide zijden met de bereide barbecuesaus.

Laat de spareribs op de bakplaat liggen en bak nog eens 2 uur zonder aluminiumfolie, waarbij je de spareribs elke 30 minuten opnieuw bestrijkt met de saus. Als de spareribs gaar zijn en het vlees van het bot begint los te komen zijn de ribbetjes klaar.

