

Voor rasechte genieters

Slow cooked stappenplan

Slow cooked: dat is extra veel smaak en malsheid. Neem je tijd en laat het vlees net lang genoeg rusten.

Volg dit handig 3-stappenplan voor de lekkerste ribbetjes ooit!

4 uur marineren

Verwijder het vlies aan de achterkant van de ribben en snij het overtollige vet weg. Dringend tijd om te kruiden nu: check de recepten hieronder of stel je eigen mengeling samen. Minstens vier uur marineren, afgedekt in de koelkast, zorgt voor een intens smakenpalet.



3 uur garen

Wikkel je spareribs in aluminiumfolie en leg ze op een bakplaat. Laat de ribbetjes drie uur afgedekt garen op 120 °C in een voorverwarmde barbecue met deksel. Ook je saus kan je nu warmen tot de suiker opgelost is en de saus een stevige structuur krijgt.



2 uur karameliseren

Na drie uur smeer je de ribbetjes in met je zelfgemaakte saus. Laat ze open op het vuur liggen en bak twee uur verder op ongeveer 180 °C. Elke 30 minuten krijgt het vlees een extra likje saus. Vallen ze bijna van het bot? Dan zijn ze klaar om te verorberen!

De lekkerste ribbetjes



Hoofdgerechten

[Ananas-ribben met frisse koolsla](#)



Hoofdgerechten

[Gemarineerde ribbokes met Louisiana cole...](#)



Hoofdgerechten

[Sweet en spicy slow cooked spareribs](#)



Hoofdgerechten

[Honing mosterd ribbetjes](#)



Hoofdgerechten

[Char siu ribbetjes](#)



Hoofdgerechten

[Chimichurri ribbetjes](#)



Hoofdgerechten

[In cola gemarineerde ribbetjes](#)

Tips van de chef:

1. Laat je stukje vlees garen tussen de 70 en 95 °C op de barbecue. Gebruik een thermometer voor het beste resultaat.
2. Stukje rund of lams traag garen? Bak al eens kort in de pan voor een heerlijke korst.
3. Gebruik kwaliteitsvlees! Te vinden in het versaanbod van SPAR.