



Hoofdgerechten

Sweet en spicy spareribs

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 spareribs
2 klontjes boter

Voor de dry rub

2 eetlepels paprikapoeder (gerookt)
1 eetlepel peper (gemalen)
1 eetlepel mosterdpoeder
4 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels chilivlokken
1 eetlepel uienpoeder
1 theelepel tijm
1 eetlepel zout

voor de saus

150 milliliters ketchup (tomaten)
1 theelepel sambal oelek
4 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel lookpoeder

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de dry rub. Verwijder het vlies aan de achterkant van de spareribs en snijd eventueel overtollig vet weg. Wrijf de dry rub gelijkmatig over de spareribs.

Plaats de spareribs in een afgedekte schaal en laat ze minstens 24 uur marineren in de koelkast.

Verwarm de barbecue voor tot ongeveer 120°C. Plaats de gemarineerde spareribs op een bakplaat en dek ze af met aluminiumfolie. Bak ze 3 uur in de voorverwarmde barbecue.

Leg de spareribs afzonderlijk in een vel aluminiumfolie en voeg een klontje boter toe. Leg ze ingepakt terug op de barbecue van 120°C gedurende 2uur.

Ondertussen 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. Leg ze daarna nog eens 1 uur zonder aluminiumfolie op de barbecue, 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.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

