



Hoofdgerechten

Ananas-ribben met frisse koolsla

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram spareribs
2 liters groentebouillon
1 eetlepel chilivlokken
1 handvol tijmtakje
peper
zout

Voor de marinade

2 lookteentjes (geperst)
olijfolie
250 gram ananassen (verse)
150 milliliters teriyaki honing woksaus
120 milliliters ketchup
1 theelepel chilivlokken
2 eetlepels gember (geraspt)

Voor de koolsla

200 gram witte kolen (fijngesneden)
1 appel (groen)
4 lente-uitjes
1 limoen (het sap)
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels yoghurt
1 theelepel mierikswortelcrème
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spareribs 30 minuten in de bouillon op laag vuur. Dit maakt ze extra mals. Haal ze uit de bouillon en laat even afkoelen.

Bak voor de marinade de geperste lookteentjes 1 minuut in olie. Hak de ananas fijn en voeg samen met de teriyakisaus, ketchup, chilivlokken en gember toe. Breng op een zacht vuur aan de kook en laat 10 minuten sudderen. Mix de saus glad.

Wrijf de afgekoelde spareribs in met de marinade en laat minstens 30 minuten (liefst langer) rusten.

Steek de barbecue aan. Doe de fijngesneden kool in een kom, voeg een snuifje zout toe en masseer de kool een 2-tal minuten met je handen tot hij iets zachter wordt. Snij de appel in fijne reepjes en de lente-uitjes in ringen. Meng onder de witte kool. Meng de appel en lente-ui erdoor.

Klop het limoensap, de mayonaise, yoghurt en mierikswortelcrème door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Meng door de koolsalade en zet koel.

Gril de spareribs indirect op het rooster gedurende 20 à 30 minuten. Bestrijk tijdens het grillen regelmatig met de marinade en keer ze om de paar minuten om. Werk de gegrilde spareribs af met de chilivlokken en de tijm en serveer met de frisse koolsalade.

