



Hoofdgerechten

Gemarineerde ribbetjes met gegrilde paprika-pastasalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de ribbetjes

1500 gram varkensribben
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel lookpoeder
1 theelepel uienpoeder
1 eetlepel bruine suiker
1 limoen
4 eetlepels chili-olie
olijfolie
peper
zout

Voor de pastasalade

300 gram pasta
2 rode paprika's
1 gele paprika
1 handvol rucola
2 lente-uitjes (in ringen)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng voor de ribbetjes 3 eetlepels olijfolie met het paprikapoeder, lookpoeder, uienpoeder, de bruine suiker, limoensap, peper en zout. Bestrijk de ribbetjes rondom in met de marinade, dek ze af en laat ze enkele uren tot een nacht in de koelkast marinieren.

Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen.

Gril de paprika's op de barbecue of in een grillpan tot ze zwarte plekjes krijgen. Doe ze na het grillen in een plastic zakje, sluit het zakje en laat ze zo enkele minuten rusten. Verwijder vervolgens de geblakerde schil en snij het vruchtvlees in reepjes.

Leg de gemarineerde ribbetjes op het rooster van de barbecue op de indirecte kant gedurende 25 à 30 minuten. Leg ze daarna kort boven directe hitte zodat ze mooi karamelliseren.

Meng de pasta met de gegrilde paprika, rucola, lente-ui, rode wijnazijn en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Werk de ribbetjes voor het serveren af met de crispy chili oil. Serveer de warme ribs samen met de frisse paprikasalade.

Keukenbenodigdheden

Barbecue of grill

