



Spare Ribs garen



Bereiden in: BBQ



Vorbereiding: 120 min.



Bereiding: 4 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ongegaarde Spare Ribs
- Eventueel ingrediënten van de Glaze, zie recept.

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Spare Ribs garen

Bereiding

- 1 Voorbereiden: Verwijder (eventueel) het vlies aan de achterkant van de ribben (dit maakt ze malser). Marineer de ribs of wrijf ze goed in met een dry rub (bijv. paprikapoeder, knoflookpoeder, bruine suiker, peper, zout). Laat dit minimaal 2 uur intrekken, liefst een hele nacht.
- 2 Garen (Low & Slow): Stel de BBQ of oven in op 120–140°C. Gaar de ribs 2,5 tot 3 uur indirect (dus niet boven de hittebron), zodat ze langzaam mals worden. Wikkel de ribs eventueel halverwege in aluminiumfolie met een scheutje appelsap of bouillon om ze extra sappig te houden. Bij Spare Ribs VanOnzeBoer is dit niet nodig, die hebben veel mals vlees.
- 3 Aflakken & Roosteren: Haal de ribs uit de folie en bestrijk ze royaal met barbecuesaus of glaze.
- 4 Grill ze nog 10–15 minuten op directe hitte of onder de ovengrill tot de saus lekker plakkerig en gekarameliseerd is.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten