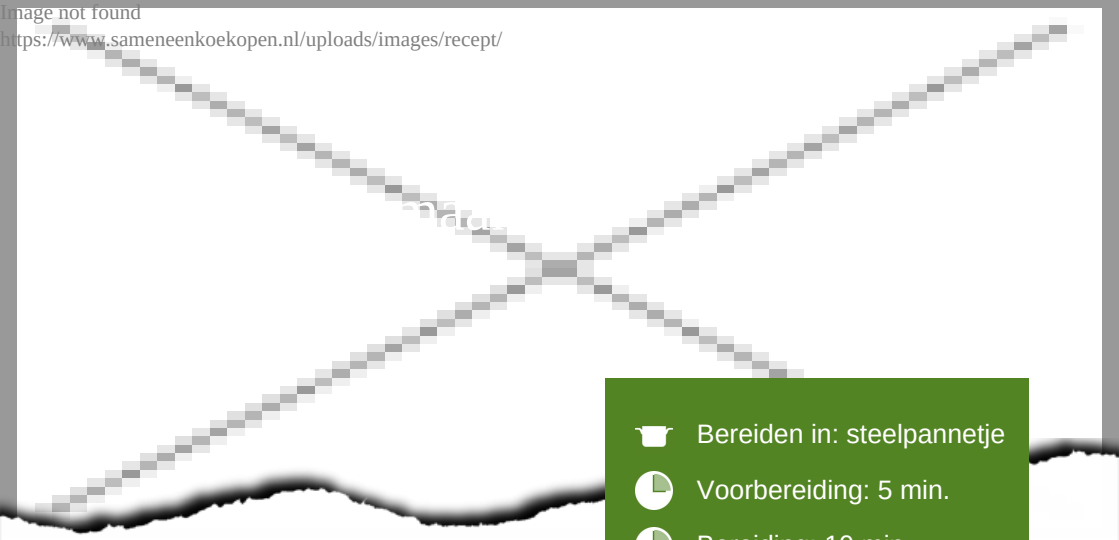




 Bereiden in: steelpannetje

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 el ketchup
- 2 el honing (of bruine suiker voor extra karamelisatie)
- 1 el appelazijn of witte wijnazijn
- 1 el Worcestersaus
- 1 el mosterd (liefst grove)
- 1 tl gerookt paprikapoeder (voor die rokerige smaak)
- 1 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl cayennepeper (optioneel, voor wat pit)
- Snufje zout en versgemalen peper
- 2 el barbecuesaus met rooksmaak (optioneel voor extra diepgang)

Voedingswaarde

•

Bereiding

- 1 Doe alle ingrediënten in een steelpannetje en verwarm op laag vuur.
- 2 Laat het zachtjes 5–10 minuten inkoken tot de saus dikker en stroperig wordt. Blijf goed roeren om aanbranden te voorkomen.
- 3 Proef en voeg naar wens extra honing (voor meer zoet), azijn (voor frisheid) of Cayenne (voor extra pit) toe.

Kooktips

Lak de ribs royaal in de laatste 10–15 minuten van het garen. Herhaal dit gerust een paar keer voor die ultieme plakkerige, glanzende afwerking.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten