



Spareribs van de barbecue

Kleverige, malse spareribs met een zoete en pittige barbecuesaus. Eerst zacht gegaard in de oven, dan afgewerkt op de grill.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	180'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 2 racks spareribs (ongeveer 1,4 kg)
- 2 el bruine suiker
- 1 el paprikapoeder
- 1 kl look poeder
- 1 kl uienpoeder
- 1 kl mosterdpoeder
- 1 kl zout
- 1 kl peper
- 250 ml barbecuesaus

2 el honing

1 el appelazijn

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Verwijder het vlies aan de achterkant van de ribben. Meng de suiker met de kruiden en wrijf de ribben er goed mee in.
3. Verpak elke rack in aluminiumfolie en gaar 2,5 uur in de oven.
4. Meng de barbecuesaus met de honing en de appelazijn.
5. Haal de ribben uit de folie en bestrijk royaal met de saus.
6. Grill ze 15 à 20 minuten op de barbecue of onder de ovengrill, regelmatig bestrijken tot ze kleverig en licht gekaramelliseerd zijn.
7. Laat kort rusten en snijd tussen de botjes door.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)