



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 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

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

2 eetlepel honing

1 eetlepel 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)