

Ingrediënten voor 4 personen

- 1800 gram spareribs  
(ongemarineerd) - 4 dl olie - 1  
teentje knoflook - sap van 1/2  
citroen - sap van 1 sinaasappel -  
1 eetlepel vloeibare honing - 1  
theelepel oregano - 1 theelepel  
komijnpoeder - 1 snufje zout -  
keukenpapier

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Argentijns  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Argentijnse Spareribs

### Vorbereiding

Kook op heel laag vuur het vlees ca. 10 minuten in water met een scheutje olie.

### Bereidingswijze

Maak intussen de marinade: Pel de knoflook en pers het uit. Roer de olie met het citroensap, sinaasappelsap, de honing, oregano en komijn en de knoflook in een kommetje door elkaar. Dep het vlees goed droog met keukenpapier. Leg de spareribs in de marinade in een grote schaal en marineer het ca. 1 uur. Verhit de barbecue of grill van de oven. Bestrooi het vlees met zout en rooster de spareribs ca. 10 minuten, bestrijk het eventueel tijdens het roosteren met marinade.

### Serveertips

Als je het vlees voorkookt, is het al bijna gaar. Zo ben je sneller klaar met roosteren en voorkom je dat de buitenkant van het vlees verbrandt en de binnenkant niet gaar is. Het roosteren is eigenlijk voor een lekker krokant korstje.