

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de droge marinade : * tijm, * knoflook, * paprikapoeder, * peper en zout. Voor de marinade : * 2 halve perziken uit blik, * 2 el worcestershiresaus, * 2 el zoete sojasaus, * 1 tl vijfkruidenpoeder, * 1 tl chilipoeder * 1 tl gedroogde oregano of majoraan, * 1 tl gedroogde basilicum, * 1 tl geraspte gember, * 1 tl zwarte peper, * 1 el pittige mosterd, * 6 el ciderazijn, * 1 fles van 400 ml barbecuesaus * 6 el gesmolten boter, * 1/2 kopje citroensap, * 1/2 kopje bruine basterdsuiker, * 1/2 kopje ketchup, * 1/2 kopje whisky. Voor de Kartoffelsalat : * 8 aardappelen, * 250 gr ontbijtspek, * 1/3 kopje ciderazijn, * 3 el suiker, * 3 el kippenbouillon, * 1 gesnipperde ui, * 1 el gehakte peterselie, * zout en zwarte peper.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Amerikaans
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

amerikaanse spareribs met duitse kartoffelsalat

Lekkere spareribs waarvoor je de tijd moet nemen

Hulpmiddelen

Keukenmachine bbq

Vorbereiding

Pureer de perziken in de keukenmachine en voeg alle ingredienten, met uitzondering van de whisky, toe tot een gebonden saus ontstaat. Giet over in een pan en breng aan de kook. Laat gedurende twee uur zachtjes pruttelen. Laat de saus afkoelen en roer de whisky erdoor. Zet de saus drie dagen in de koelkast om de smaken goed door te laten trekken. Wrijf de ribbetjes in met de droge marinade en laat tenminste een half uur, maar liefst iets langer, intrekken in de koelkast.

Bereidingswijze

Was de aardappelen goed en kook ze in de schil gaar. Laat ze afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in plakken. Besmeer de ribbetjes met wat olie en bak ze onder de grill lichtbruin en krokant. Haal ze uit de oven en besmeer ze rijkelijk met de barbecuesaus. Laat nog een klein kwartiertje onder de grill staan tot een mooie korst ontstaat. Bak het spek in een koekenpan tot het krokant is, schep het uit de pan en voeg de azijn, suiker en bouillon of water toe. Breng aan de kook en roer tot de suiker is opgelost en breng de dressing op smaak met zout en peper. Doe de uiensnippertjes en de peterselie over de aardappelen en giet de warme dressing erover. Presentatie
Serveer direct met de knapperige ribbetjes.