

Ingrediënten

? 2 kilo Spareribs
(ongemarineerd) ? 2 eetlepels
olie ? 1 ui (fijngesnipperd) ? 2
teentjes knoflook (gehalveerd) ?
1 rode paprika (in kleine stukjes)
? 1 fles gezeefde tomaten ? 2
eetlepels frambozenazijn ? 2 dl
vruchtensap (tropical multitrack)
? 3 eetlepels bruine
basterdsuiker ? 1 theelepel
tabasco ? snufje zout ? snufje
peper ? grove zeef

Tijd: > 1 uur
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gegrilde spareribs met tropische saus

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook ca. 3 minuten. Voeg, op de Spareribs na, alle overige ingrediënten toe en breng de saus aan de kook. Laat de tropische saus op een sudderpitje ca. 30 minuten inkoken. Roer de saus tussentijds regelmatig door. 2. Zeef de saus in een grove zeef. Breng de saus op smaak met zout en peper. Houd 1? dl saus apart als tafelsaus en gebruik de overige saus als marinade. 3. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de Spareribs met de vleeszijde naar boven ca. 15 minuten in de oven. Bestrijk het vlees royaal met de marinade en bak de Spareribs nog ca. 30 minuten in de oven. Bedruip het vlees tussentijds regelmatig met de marinade. Neem de Spareribs uit de oven. 4. Grill de Spareribs op een zacht smeulende BBQ* nog 10 minuten. Snijd de Spareribs in stukken en serveer deze met de tropische saus.

Serveertips

Lekker met vruchtensalade en krinkelfrietjes.