

Ingrediënten voor 8 personen

4 kg spareribs
6 eetlepels sambal
2 eetlepels djintten
2 eetlepels ketoembar
2 eetlepels herbes de provence
2 eetlepels grof gemalen peper
1 eetlepel djahe
1 eetlepel paprika
2 uien
4 teentjes knoflook
0,75 l tomatenketchup
0,75 l ketjap honing

Tijd: 30-60 min.

Smaak: Pittig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gekruide spareribs

Inmiddels versie 10 of 11 van mijn spareribs. Ik heb in de loop der tijd het recept van spareribs meermalen gewijzigd, maar nu vind ik ze top. Omdat ik ze voor meerdere mensen tegelijk maak, is het recept voor 8 personen.

Vorbereiding

Haal echte spareribs. En met echte bedoel ik spareribs waar flink wat vlees aan zit. Snijd de spareribs hooguit in 2 stukken. Dit is puur persoonlijk. Ik vind het eten van spareribs iets kanibalistisch hebben en dan is een flink stuk op je bord een waar feest

Bereidingswijze

Kook de spareribs gedurende een half uur tot maximaal een uur. Als je ze langer gaat koken is de smaak van het vlees een stuk minder. Fruit in een pan de uien, dan de sambal erbij, de knoflook en laat dit zachtjes bakken. Doe dan de rest van de ingredienten erbij (behalve de honing) en laat een kwartiertje opstaan. Spoel de spareribs af, zodat al het gestolde bloed is verdwenen. Leg de spareribs in een bak en giet de marinade er overheen. Laat alles minimaal 24 uur intrekken en keer de spareribs zo om de 2 uur zodat alle stukken van de spareribs gemarineerd worden. Doe de spareribs onder de grill of op de BBQ en gril ze tot de buitenkant knapperig wordt. Als het goed is zijn de spareribs al zo goed als gaar als ze uit de marinade komen, dus te lang bakken wordt, door de ketjap, een zwarte ramp. Voor het serveren een beetje honing over de spareribs sprenkelen en eet smakelijk!

