

Ingrediënten voor 8 personen

Voor de saus: 2 kaneelstokje 2 tl
korianderzaad 1½ el
pimentkorrels 1 bosje tijm 2 el
fijngehakte verse koriander 2-4
madam jeanettes, gehalveerd,
zaadjes verwijderd 2 tl
versgeraspte nootmuskaat 1 volle
el fijngehakte, verse gember rasp
van 1 limoen sap van 2 limoenen
125-150 ml maïskiem-,
zonnebloem- of olijfolie Voor de
spareribs: 16 spareribs van max
100 g/stuk zout, versgemalen
zwarte peper 2 el olijfolie 1 rode
ui, fijngehakt 1 appeltje,
fijngehakt 2 knoflooktenen,
fijngehakt 2 el hete saus (zie
hierboven) 2 el tomatenketchup 1
el honing 275 ml ananassap

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Pittig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pittige spare-ribs (van de antillen?)

Vorbereiding

Maak tijdig de BBQ aan.

Bereidingswijze

Maal voor de saus kaneel, korianderzaad, piment, tijm, koriander, nootmuskaat en peper fijn in de keukenmachine of specerijenmolentje. Blend ze met de nootmuskaat, gember, limoenraps en sap en olie tot een gladde saus. Smeer de spareribs in met zout en peper. Verhit de olie in een grote wok en bak ui, appel en knoflook er 4 min roerend op zacht vuur in. Meng de saus met ketchup, honing en ananassap, giet dit erbij en laat alles 20 min op zacht vuur staan. Laat afkoelen en steek intussen de barbecue aan. Besmeer het vlees met het sausmengsel en rooster het in 20-30 min gaar op de barbecue bedruip het om de 10 min met de saus.

Serveertips

De hete saus kun je, mits goed afgesloten, 2 weken in de koelkast bewaren.