

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten: voor 4 pers. ½ el  
sojasaus 1 tl mosterd 1 tl  
rozemarijn 1 tl worcestersaus 2 dl  
donker bier, bv. trappist 1 el  
olijfolie 1,250 kg spareribs 1 el  
honing Peper en zout

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

## Spareribs met bier

Spareribs met bier Een recept voor mensen die niet aan hun lijn hoeven denken !? Voor 4 personen Voorbereiding: : 15 min + 1 uur rusttijd Bereidingstijd: : 30 min Moeilijkheidsgraad: makkelijk

### Hulpmiddelen

Een bakoven Een hersluitbare diepvrieszak (A.H.)

### Vorbereiding

Bereidingswijze 1 Meng in een kom de sojasaus, mosterd, rozemarijn, worcestersaus, bier en peper en zout. Voeg de olijfolie toe en roer goed door elkaar. Stop de spareribs in een hersluitbare diepvrieszak. Giet de marinade erbij. Sluit de zak en schud goed. Laat 1 uur trekken in de koelkast.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220° C. Bak het vlees gedurende 30 minuten. Giet de marinade in een steelpan. Voeg er de honing aan toe. Breng aan de kook. Laat tot 1/3 inkoken op een matig vuur. Breng indien nodig op smaak met nog wat peper en zout. 3 Schik de spareribs op de borden. Giet er de saus overheen.

### Serveertips

Tip: Vergeet dit gerecht niet te voorzien van een portie groenten, al dan niet gegrild en de obligate aardappels in de schil!

