

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg spareribs 2 el honing 2 el
hoisinsaus 2 el sojasaus 2 el
witte wijn

Tijd: > 1 uur

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Spareribs (zoet)

Bereidingswijze

Snijd de ribbetjes in stukken (2-3 ribben aan elkaar) en leg ze in een braadslede. Meng de honing, hoisinsaus, sojasaus en witte wijn en kwast de ribben in aan allebei de kanten. Verpak de braadslede in plastic en laat de ribben marineren. (minimaal 1 uur, maar je kunt de ribben ook een hele dag in de marinade laten liggen). Verwarm de oven voor op 180°C. Leg spareribs naast elkaar in een braadslede en braad ze in de oven. Na 15 minuten de spareribs inkwasten met de marinade en omdraaien. Na nog eens 15 minuten opnieuw draaien en inkwasten met marinade. Afbakken tot ongeveer 45 minuten tot de ribben rondom mooi bruin en gaar zijn.