

Ingrediënten

Tijd: > 2 uur
Keuken: Amerikaans
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Spareribs Slowcooked

Maak de volgende marinade aan: Zoute Oystersaus Honing HP BBQ classic saus Liquid smoke - Mesqurine Maggi (of asian seasoning) Sambal (chilli) Doe dit in een luchtdichte zak samen met de spareribs. Laat dit minimaal 18 uur in de koelkast staan. Zet de oven op 75 graden en gooi de spareribs en marinade over in (kippen)braadzakken. zorg dat ze luchtdicht afgesloten zijn. Daarna 4.5 uur in de oven (op 75 graden). Maak de saus voor op de spareribs; Zoute Oyster Honing HP BQQ Classic saus Djinten (alle ingredienten kunnen op eigen smaak/hoeveelheid aangebracht worden). Spareribs na de oven even af laten koelen (30 minuten), dan op de bbq en insmeren met saus. Beste spareribs ooit!

Serveertips

Strooi wat sesamzaadjes erover