

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg spareribs marinade 1 kopje
rooibostee 1/2 kop
tomatenketchup 1/2 kopje olie 12
e chutney 4 e witte azijn 1 e
mosterd 4 e Worcestersaus 1 ui,
fijn

Tijd: > 2 uur

Keuken: Afrikaans

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Spareribs met rooibostee marinade

In combinatie met thee, zijn deze ribbetjes heerlijk!

Bereidingswijze

1. Kook marinade ingrediënten en laat afkoelen. 2. Marineer spareribs voor 4 uur. 3. Rooster op bbq terwijl je het met marinade insmeren.