

Ingrediënten voor 8 personen

4 hele varkensribben (geloof me, die zijn zo op) 1 liter Chinese xiao xing wijn 1/2 liter Japanse sojasaus 1 (biologische) sinaasappel, geraspt 1 bosje lente-ui, in grove stukken 3-4 anijssterren 2 kaneelstokjes 4 eetl. honing 4 eetl Japanse sojasaus

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chinese spareribs in geweldige marinade

Een bbq recept uit het boek On fire van Charlotte Fielmich.

### Hulpmiddelen

Bbq

### Bereidingswijze

Snijd de spareribs in handzame stukken, leg ze in een grote pan en voeg de overige ingrediënten, tot en met de 2 kaneelstokjes, toe. Als de ribbetjes nog niet helemaal onder het vocht staan, voeg dan wat water toe. Breng alles aan de kook en laat een half uurtje zachtjes doorkoken. Schep de ribbetjes met een schuimspaen uit de pan, laat even uitlekken. Roer de honing en sojasaus samen los en schep de warme ribbetjes hiermee om. Rooster de ribbetjes op een hete bbq goudbruin en knisperend. Kluiven maar!