



De lekkerste spareribs



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram sparerib (niet gemarineerd)
4 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels zout
1 eetlepel zwarte peper
1 eetlepel uienpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
2 theelepels cayennepeper
4 eetlepels mosterd
2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng de spareribs met de rest van de ingrediënten en laat ze een nacht marineren in de koelkast.
- 2.** Doe ze in een grote, diepe pan, waarin ze naast elkaar kunnen liggen. Overgiet met water tot alles nét onder staat en breng heel zachtjes aan de kook. Laat 30 minuten pruttelen.
- 3.** Laat ze afkoelen in de marinade (die je bewaart), zonder deksel. Haal de spareribs uit het vocht en dep ze droog.
- 4.** Leg de spareribs nu op de barbecue en laat ze in ± 15 minuten mooi goudbruin bakken.
- 5.** Bestrijk af en toe nog eens met de bewaarde marinade.