

Gemarineerde spare ribs in 3 smaken op de BBQ

Ingrediënten

Ongemarineerde (liefst voorgegaarde) spareribs van de slager;
Reken op ca. ¾ -1 kilo per persoon.

Voorgaren van de spareribs:

Als je geen barbecue met kap hebt die je de mogelijkheid geeft om de spare-ribs langzaam te garen (slow and low), is het mogelijk om ze voor te garen in de oven:

- Marineer de ribs een nachtje in ruim vocht.
- Zet je oven op een temperatuur tussen de 80 en 150 graden celsius; hoe lager de temperatuur, hoe langer je moet garen. Afhankelijk van de dikte ongeveer anderhalf uur tot twee uur.
- Als je wilt kun je nu de ribs een paar dagen in de koelkast bewaren.



CHINESE MARINADE

2,5 cm geraspte gemberwortel
4 tenen knoflook
4 el ketjap manis
3 el vloeibare honing
2 el rijstazijn
1 el droge sherry
1 tl vijfkruidenpoeder

HONING MARINADE

1 kop vloeibare honing
1 kop witte wijn
1/2 kop ketjap manis
1/2 kop zonnebloemolie
3 teentjes knoflook
2 theelepels mosterd
peper
zout

HETE MARINADE

2 el zonnebloemolie
2 el rode wijnazijn
4 el gezeefde tomaten
1 el citroensap
2 el sambal
1 el worcestershire
2 teentjes knoflook
2 tl basterdsuiker
peper en zout

Bereidingswijze

Een dag van te voren:

Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade goed door elkaar.

Stop de voorgegaarde spareribs met de marinade in een diepvrieszak. Leg deze zak in een schaal en laat de smaken rustig een nachtje intrekken. Draai de zak halverwege zodat de marinade zich goed over het vlees verdeelt. Let op, zet het vlees 's nachts uiteraard wel in de koelkast.

Laat het voor bereiding weer op kamertemperatuur komen.

De volgende dag:

Op de BBQ:

Maak je de spareribs op de barbecue? Een druipbakje is dan van levensbelang en de absolute voorkeur gaat uit naar een barbecue met een deksel / afsluitbare kap. Het druipbakje wordt onder het rooster tussen de kolen geplaatst, gevuld met wat water. Dit bakje is uiteraard bedoeld voor het opvangen van de vleessappen. Je kunt de koeltjes er gewoon omheen plaatsen. De kap of deksel van de barbecue zorgt ervoor dat je barbecue een ovenfunctie krijgt. Het vlees wordt mooi en gelijkmatig gaar zonder een al te groot risico op verbranden. Bereidingstijd (afhankelijk van de dikte van de spareribs) 15-30 minuten; regelmatig keren zodat ze mooi en gelijkmatig gaar worden.

In de oven:

Als je de spareribs in de oven maakt verwarm je de oven voor op 180 graden. Je doet de spareribs over in een braadslede en dekt deze losjes af met aluminiumfolie. Plaats de braadslede dan in de voorverwarmde oven en laat de smaken een uurtje lekker intrekken. Verhoog dan de oventemperatuur tot 200 graden, haal het aluminiumfolie van de braadsleden en plaats de braadslede terug in de oven. Nog 15 a 20 minuutjes en je kunt aan tafel. Dit is echt een topper. De marinade geeft bij een oventemperatuur van 180 graden optimaal zijn smaak af en het garen doen we erna in 15 minuutjes.

Serveren met een keur aan bijgerechtjes als aardappelsalades, rauwkosten en sauzen en een schaalje water met citroensap op tafel om de handen te wassen.

<http://www.lekkertafelen.nl/recepten/sparerib-party-met-3-verrukkelijke-marinades/>