



Varkensvlees



Caribbean Rum Ribs

(3 / 4 personen)

Ingredienten voor :

2. kg spare-ribs (2 dikke ribben)

rub:

1 el zeezout
1 el bruine basterdsuiker
½ el chilipoeder
½ el mosterdpoeder
½ tl knoflookpoeder
½ tl piment
½ tl versgemalen zwarte peper
½ tl gemalen gedroogde tijm

mob-saus:

sap van 1 perssinaasappel
12 el appelazijn
1½ tl rub

Caribbean BBQsaus:

½ ui gesnipperd (middel)
1 el olie
4 el Rum (spiced of bruine)
6 el favoriete BBQsaus
4 el honing
sap van 2 sinaasappels
1 tl rub

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten van de rub. Neem 2½ theelepel apart voor gebruik in de sauzen.
- Verwijder het membraan van de ribben met behulp van een mes of de achterzijde van een lepel, verwijderd eventueel overtollig vet en losse stukjes bot. Spoel ze af en dep ze droog.
- Wrijf de ribben in met de rub en laat ze minimaal 3 uur marinieren afgedekt op een koel plaats.
- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 110°C. Plaats eventueel een bakje met water op het rooster om een beetje vochtigheid in de BBQ te houden. Meng de ingredienten voor de mob-saus.
- Plaats het vlees op het rooster laat het 4 uur garen. Om het uur in keer insmeren met de mob-saus.
- In de tussentijd wordt de Caribbean BBQ saus gemaakt. Fruit de uitjes, en voeg vervolgens de overige ingredienten toe. Laat het geheel inkoken tot deze mooi is ingedikt.
- Na 4 uur de ribben insmeren met de BBQ saus boven en onder, inpakken in de aluminiumfolie en nog 30-60 minuten verder laten garen (afhankelijk van de dikte van de strengen).
- Uitpakken en nogmaals insmeren met de BBQ saus laat nog 20-30 minuten op het rooster liggen.
Smullen Maar , lekker met frisse cole-slaw en frietjes

Tip;

Gebruik een Green Forest rib rack om meerdere ribben in de bbq te kunnen plaatsen.