



## Varkensvlees



## Easterwood Ribs

### Ingrediënten:

1.2 kg spare-ribs (varkens)

#### rub:

- 1 el rietsuiker
- 1 el paprikapoeder
- ½ el zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl mosterdpoeder

#### glaze:

- 4 el barbecuesaus
- 2 el zoete sojasaus
- 2 el honing
- 1 el basterdsuiker
- Sambal (optioneel)

### Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten van de rub
- 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.
- Wrijf de ribben in met de rub en laat ze minimaal 6 uur marineren, of beter nog 24 uur.
- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 170°C. Plaats eventueel een bakje met water op het rooster om een beetje vochtigheid in de BBQ te houden.
- Plaats het vlees op het rooster laat het 90 minuten garen. Ondertussen de glaze mengen.
- Als het vlees van de botjes teruggetrokken is, is het vlees bijna klaar, lak de ribben nu af met een laagje glaze, wacht nog 20 minuten.
- Laat het vlees nog 10 minuten staan onder de aluminiumfolie.

Smullen Maar !!

### Tip;

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