



New Orleans Country style ribs (3 / 4 personen)

Ingredienten voor :

1.5 kg spare-ribs (Country style/krabbetjes)

rub:

1 tl zeezout
½ el mosterdpoeder
½ tl versgemalen zwarte peper

mob-saus:

2 el bruine basterdsuiker
1 tl tabasco
1 el citroensap
1 el appelazijn
1 ui fijn gesnipperd
400gr tomatensaus/gepelde tomaten uit blik
20 gr boter
60 ml water

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten van de rub.
- Verwijder het membraan van de ribben met behulp van een mes of de achterzijde van een lepel, verwijder eventueel overtollig vet en losse stukjes bot. Spoel ze af en dep ze droog.
- Wrijf de ribben in met de rub en laat ze afgedekt op een koele plaats staan voor 30 minuten
- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 220°C. Plaats eventueel een bakje met water onder het rooster om het vet op te vangen wat uit de ribben druipt Plaats het vlees op het rooster laat het 30 minuten grillen. Regelmatig keren.
- In de tussentijd wordt de mob-saus gemaakt in een steelpannetje. Fruit de uitjes in de boter, en voeg vervolgens de overige ingredienten toe. Laat het geheel inkoken tot deze mooi is ingedikt. Eventueel door de roerzeef draaien of fijn pureren met een staafmixer
- Na 30 minuten de temperatuur omlaag brengen naar 160 graden en het vlees insmeren met de mob-saus. Herhaal dit 2 keer om het half uur
- Van het rooster nemen en nog 10 minuten laten rusten in de aluminiumfolie. De mob-saus ligt vrij dik op het vlees, voorzichtig van behandelen zodat de laag mooi in tact blijft voor het serveren. Saus die over is kan mee worden geserveerd.

Tip;

Gebruik een Green Forest steakplank om de ribben te serveren. Door gebruik van een plank koelen de ribben niet snel af en het ziet er stoer uit.