



Ribbetjes met pittige paprikarub



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 kilogram ribbetjes
olijfolie

Voor de rub:

2 eetlepels gerookt paprikapoeder
2 eetlepels rietsuiker
1 theelepel mosterdpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel uienpoeder
1 theelepel chilipoeder
1 eetlepel zout
1/2 eetlepel peper

Bereidingswijze

- 1.** Maak de rub: mix alle ingrediënten voor de rub. Bestrijk de ribbetjes met wat olijfolie en kruid met de rub.
- 2.** Gril de ribbetjes 10 à 15 minuten aan elke zijde, boven de kolen. Verleg ze daarna naar de indirecte kant en laat de ribbetjes nog 20 à 30 minuten verder garen.