



De lekkerste spareribs



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 kilogram sparerib (niet gemarineerd)
- 4 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels zout
- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 2 theelepels cayennepeper
- 4 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng de spareribs met de rest van de ingrediënten en laat ze een nacht marineren in de koelkast.
- 2.** Doe ze in een grote, diepe pan, waarin ze naast elkaar kunnen liggen. Overgiet met water tot alles *nét* onder staat en breng heel zachtjes aan de kook. Laat 30 minuten pruttelen.
- 3.** Laat ze afkoelen in de marinade (die je bewaart), zonder deksel. Haal de spareribs uit het vocht en dep ze droog.
- 4.** Leg de spareribs nu op de barbecue en laat ze in ± 15 minuten mooi goudbruin bakken.
- 5.** Bestrijk af en toe nog eens met de bewaarde marinade.