



Gemarineerde varkensribbetjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 teentjes knoflook (geperst)
6 eetlepels honing
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamolie
200 ml tomatenketchup
1 eetlepel mosterd
3 eetlepels rodewijnazijn
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
peper en zout
2 kilogram varkenribbetjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten (behalve de ribbetjes) in een kom. Bestrijk de ribbetjes met dit mengsel (hou enkele eetlepels apart). Laat in een schaal, afgedekt in de koelkast, minimaal 2 en maximaal 24 uur marineren.
- 2.** Leg de ribbetje op het rooster van de barbecue en laat ze aan elke kant 3 minuten garen op de hete zone. Verplaats de ribbetjes naar de koelere zone en laat ze zeker nog 20 à 30 minuten rustig garen. Bestrijk af en toe met wat marinade.