

Spareribs:

Overheerlijke zoete spareribs, waarbij het vlees haast van het bot valt.

Ingrediënten:

- Genoeg spareribs voor 4 personen;
- 1 pot appelmoes 720gr.;
- 5 st. rundvlees bouillonblokjes;
- Paprikapoeder;
- 3 EL (eetlepel) honing;
- 3 EL ketchup;
- 1 blikje tomatenpuree 70gr.;
- Oregano;
- 1 EL worcestersaus;
- 2 TL (theelepels) Ketjap manis;



Bereiding:

Zet een grote pan met 1,5 ltr water op het vuur. Doe hier de bouillonblokjes, appelmoes en de tomatenpuree bij. De appelmoes zorgt dat het vlees lekker mals wordt. Doe de spareribs erbij als het water kookt en laat deze ongeveer 100min koken.

Haal de spareribs uit de pan en kijk of ze lekker mals zijn geworden. Hoe langer deze koken hoe malser het vlees wordt.

De saus:

Zet een kleine pan op het vuur en doe de honing, ketchup, paprikapoeder, oregano, worcestersaus en de ketjap manis in de pan. Dit heel even aan de kook brengen en af laten koelen.

Smeer de spareribs in met de saus en laat deze ongeveer 15min intrekken. Daarna de spareribs in een voorverwarmde oven (hetelucht) op 200gr. Laat de spareribs 18min in de oven staan. Let op dat de saus niet verbrandt. De spareribs kunnen i.p.v. de oven ook op de bbq worden afgebakken.

Eet smakelijk...!!!