

Spare ribs Foodelicious Style

Wij laten de ribs altijd vers afsnijden door de slager en dan met extra vlees aan de achterzijde van de rib. Gewoon lekker veel vlees, je doet het tenslotte niet voor de botten.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	8
Bereidingstijd:	300 minuten

Wij laten de ribs altijd vers afsnijden door de slager en dan met extra vlees aan de achterzijde van de rib. Gewoon lekker veel vlees, je doet het tenslotte niet voor de botten.

Bereidwijze

1. De avond ervoor de ribben schoonmaken, het vlees dat de ribbetjes bij elkaar houdt verwijderen en het zichtbare losse vet dat er nog aan zit wegsnijden.
2. De droge rub ruim aanbrengen en een nacht lekker laten marineren
3. We maken de spare ribs volgens het 3-2-1 principe. Dat wil zeggen eerst 3 uur op de Big Green Egg met een temperatuur van zo'n 125°-130° C. Evt wat rookhout aanbrengen. De temperatuur constant houden en de deksel niet meer dan één keer per uur openen. If you're looking you ain't cooking zeg maar.
4. Onder het rooster de plate-setter plaatsen. (ingepakt in aluminiumfolie, dat scheelt weer schoonmaken). Wij gebruiken vaak een rek zodat ze rechtopstaan, dan past er meer op het rooster
5. Na de eerste 3 uur het vlees van het rooster halen en in aluminiumfolie met een scheutje appelsap en een klontje roomboter inpakken. Ieder rib-rack apart. Deze pakketjes gaan weer terug op het rooster voor nog eens 2 uur. Nog steeds op dezelfde temperatuur van zo'n 125°-130° C met plate-setter.
6. Tussendoor maken we de BBQ saus: meng de ingrediënten en laat ze 45 minuten zachtjes inkoken. Om het aan het einde wat in te dikken heb ik een maizena/water papje toegevoegd
7. Na 5 uur..... het kost wat tijd, zijn de ribs al behoorlijk gaar. Je ziet dat het vlees zich langzaam terugtrekt van het bot, de uiteinden worden zichtbaar kaal. Dit is een goed teken.
8. Nu kunnen de ribben uit de folie en kan het laatste deel van het 3-2-1 systeem beginnen. De spareribs gaan voor een laatste uur terug op de grill en worden iedere 10 minuten gelakt met de saus die je gemaakt hebt. Als je dit laatste uur nog vol kunt houden, kun je daarna los gaan en heerlijk smullen van ribbetjes die je nog nooit zo gaar hebt gehad van de kant-en-klare (supermarkt) slager. De botjes vallen er zo uit. Eet smakelijk!
9. Serveren met extra BBQ saus, een frisse salade en misschien wat gepofte aardappel of zoete aardappel.

Ingrediënten

- Bruine basterdsuiker
- Cayenne peper
- Cajun kruiden met zout
- Pimenton HOT
- Ketoembar (koriander)
- boter
- gesnipperde ui
- gesnipperde knoflookteen
- tomaten ketchup
- Worcestershire sauce
- appelsap
- wijnazijn
- bastersuiker
- gembersiroop
- 1 flinke gepureerde tomaat
- peper
- zout

accessoires

- BBQ of Big green egg.