

# Spareribs



## Hoofdgerecht

Vlees

**4 personen**

**Land:** Amerika

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 48 uur Bereiding: 40 min.

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1.5 kilo spareribs
- 150 g rietsuiker
- 200 ml honing
- 60 ml appelazijn
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetlepels worcestershiresaus
- 1 eetlepel zout
- flinke scheut gembernat

- 4 eetlepels Dijon mosterd + 2 theelepeltjes tabasco,

## Bereidingswijze

1. Kook de spareribs in licht gezouten water of water met een bouillonblokje voor ongeveer 1 tot 1,5 uur op een laag vuurtje. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen.
2. Verwarm de azijn, suiker en honing in een steelpan totdat de suiker is opgelost. Voeg daarna de andere ingrediënten toe en blijf roeren totdat de marinade een homogene marinade is. Laat ook deze afkoelen en smeer daarna de spareribs hiermee in en laat ze minimaal 24 uur in de koelkast marinieren. Neem de overgebleven marinade en breng deze al roerend aan de kook en laat dit flink inkoken totdat het stroperig is. Laat het dan ook afkoelen en zet het in de koelkast. Tijdens het bereiden van de spareribs op de BBQ de spareribs regelmatig omkeren en na het omkeren insmeren met de marinade.

## Tenslotte

Spareribs (uit het Engels vertaald: magere ribbetjes) is een vleesgerecht van geroosterd vlees van varkensribben. Dit gerecht wordt over de gehele wereld gegeten. Het zijn de goedkoopste delen van het varken, afkomstig van onder de maag, borst en achter de schouders. Ze bevatten meestal 11 tot 13 botten. Het vlees zit op en tussen de botten, afhankelijk van de kwaliteit en grootte. Voor de bereiding worden de spareribs in porties van 2 of 3 ribben verdeeld, afhankelijk van de grootte, en rauw of voorgekookt in een meestal iets zoete marinade gelegd. Ten slotte worden ze geroosterd in een grill of BBQ. Spareribs worden uiteraard met de vingers, dus zonder bestek, gegeten. Voor **Mexicaanse Spareribs** doe je het volgende: Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de oranje schil eraf. Pers 3 sinaasappels uit. Snijd 2 rode paprika's, 2 rode pepers (met of zonder zaadjes) en 3 geplette teentjes knoflook in stukjes en pureer ze met 1/2 dl appelazijn, het sinaasappelsap en 2 el Mexicaanse kruiden in de keukenmachine. Leg 1 1/2 kilo spareribs in een grote pan en schenk het paprikamengsel erover. Stoof de spareribs afgedekt in 30 minuten zachtjes gaar. Leg de spareribs op een bord en laat het vocht in de pan inkoken tot een dikke saus. Roer 1 blikje tomatenpuree, 3 el honing en 3 el olie erdoor. Bereiden: Bestrijk de spareribs met de saus en rooster ze 10-15 cm boven een gloeiende barbecue in 10-15 minuten rondom bruin. Lekker met tortillachips en zelfgemaakte guacamole van fijngeprakte avocado, vermengd met blokjes tomaat, limoensap, Mexicaanse kruiden en fijngehakte koriander. **Spareribs uit de oven** voor 's winters. Maak een bouillon door in 6 liter water, 8 uien in stukken, 12 tenen knoflook in plakjes, een hand jeneverbessen, 6 kippenbouillonblokjes te doen. Breng aan de kook en laat 20 minuten pruttelen. Voeg nu 1 1/2 kilo spareribs toe en breng snel aan de kook. Na 1 uur komt het vlees bovendrijven. Haal ze nu uit de pan. Maar ondertussen een sausje van: 4 volle el abrikozenjam, 4 el gembersiroop kruid met gemalen witte peper (geen zwarte). Smeer de spareribs aan de holle kant in met de sausje en leg ze met de holle kant naar boven in een voorverwarmde oven op 180 graden. De spareribs moeten aan elke kant drie tot vier minuten afbakken. Zodra je de holle kant gebakken hebt schuif je het rooster naar buiten, draai je ze om en smeer je de bolle kant in met het sausje en bak je ze nog drie tot vier minuten af.