Ribbetjes van de BBQ met pittige lak



Ingrediënten

4

- 4 hele varkensribben (rauw)
- 10 g five spices poeder
- 20 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 0,2 dl natuurazijn
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 20 g sambal badjak
- 1 dl ketjap
- 0,5 dl honing
- 1 dl cola
- 1 dl bier
- 1 dl currysaus
- 1 dl chilisaus

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Bereidingswijze

Meng alles goed door en smeer met voldoende marinade de spareribs in en laat het een nacht marineren, ingepakt in plastic folie.
Verwarm de barbecue tot 110 graden en rooster de spareribs in 2 uur bruin. Lak ze 4 à 5 keer met de overige marinade en bak ze op het laatst 10 minuten op 175 tot 200 graden in de oven of laat ze langer indirect garen op de barbecue.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000