

Traag gegaarde Saint Louis spare ribs met zoet-zure barbecue saus

Voor : 4 - 6 personen ongeveer 8 varkensribben

Kooktijd: 5- 6 uur

Temperatuur: 110°C indirecte warmte (deflector steen voor Monolith – Gaarkamer Smoky Fun)

Marinade:

4 soeplepels grof zeezout
2 soeplepels chili poeder
2 soeplepels ruwe rietsuiker
2 soeplepels knoflook
2 soeplepels paprika poeder
4 theelepels droge tijm
4 theelepels gemalen komijn
4 theelepels selderij zaad
2 theelepels vers gemalen peper

Saus:

500 ml ketchup
250 ml appelsap
175 m appel-azijn
2 soeplepels Worcestershire saus
2 soeplepels honing
2 soeplepels van de droge marinade hierboven

Extra:

500 ml appelsap

Ongeveer 1 handvol peren- of appelrookmot, minstens gedurende 30 min gedrenkt



Bereiding:

- Verwijder het taaie vlies van de beenzijde.
- Wrijf de marinade goed in het vlees en zorg dat alles bedekt is.
- Marineer voor ongeveer 2-4 uur



- Bereid de barbecue voor op 110°C indirecte warmte (mèt de deflector steen voor Monolith). Zet 1,5 – 2 l water rechtstreeks op de kolen om de temperatuur te controleren en te vermijden dat de spareribs uitdrogen. Gebruik hiervoor een alu bak of kookpan.



- Leg de spareribs op de barbecue grill en sluit het deksel.



BBQpassion

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics

- Voeg de gedrenkte rookmot toe op de hete kolen. De rookmot zal onmiddellijk beginnen te roken en zijn fijne smaak afgeven aan het vlees.*



- Wrijf om het half uur de spareribs in met appelsap en draai ze om.
- Na 3 uur neem je de spareribs van de grill en pak je ze in, in aluminiumfolie en voeg hier een scheut appelsap aan toe, sluit je de folie en leg ze nog 2 uur op de grill.



- Neem de spareribs uit de folie en bestrijk ze met de barbecue saus. Leg ze terug op de grill voor een 10-tal minuten tot ze mooi bruin zijn. Serveer met de barbecue saus.



Laat het u smaken!

* Monolith Ceramic barbecues are zijn als enige uitgerust met een inox rookschuif en duwer.