

## Gegrilde Caribische Varkensribben<sup>1</sup>

### **Ingrediënten:**

4 racks varkens buikribben

#### *Voor de marinade:*

250 ml Kokosmelk

4 eetlepels honing

1 ananas in blokjes gesneden

1 mango in blokjes gesneden

4 eetlepels Chutney Mrs. H.S. Balls Original, Hot, Peach

Vleeskruiden

Vleesmarinade

Caribische kruiden

Caribische marinade

#### *Voor de saus:*

2 eetlepels olijfolie

250 ml kokosmelk

4 eetlepels Chutney

10 sprietjes bieslook fijgesneden

1 Rode paprika in brunoise (in kleine blokjes)

Kerrie poeder

500 g tagliatelle

van kokosmelk kerrie 4 soeplepels Chutney en rode paprika snippers en bieslook.

### **Bereiding:**

Snijd de ribben van elkaar, en doe ze in een grote schaal. Kruid ze met vleeskruiden en vleesmarinade. Leg er de stukjes ananas en mango in en voeg de Hot chutney toe. Doe er ook de kokosmelk en honing bij die gemixt werd met Caribische kruiden en marinade. Doe alles in plastic zak waarbij je zoveel mogelijk de lucht verwijdert en goed afsluit. Leg dit in de ijskast voor minimum een nacht.

Voor wie over een vacuümapparaat beschikt, kan dit vacuüm trekken en dan in de koelkast leggen. Voor grote volumes kan men deze vacuüm zakken pasteuriseren (2 uur verwarmen in bain-Marie op 65 à max 70°C) op deze manier zijn de ribben voor 80 % gaar alvorens te grillen!

---

<sup>1</sup> Recept van Pierre Hacha, lid van het team dat in 2003 het wereldkampioenschap barbecue in Jamaica heeft gewonnen

## **BBQpassion**

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics

Grill de ribben op een hoge temperatuur (220°C-250°C). En verzeker je dat het vlees gaar is tot aan het been.

### **Pasta:**

Kook de tagliatelle beetgaar in licht gezouten water.

### **Saus:**

Laat de paprika zweten in de olijfolie, voeg de kokosmelk te en de chutney. Kruid naar smaak met het kerriepoeder.

### **Afwerking:**

Leg de ribben in voorverwarmde borden en garneer met de tagliatelle en napeer met een het sausje en garneer met fijngesneden bieslook.

Laat het u smaken!