

## Gegrilde Belgische Varkensribben met barbecue frieten en hot chutney saus<sup>1</sup>

### **Ingrediënten:**

4 racks varkens buikribben

#### *Voor de marinade:*

3 flesjes Duvel

2 eetlepels honing

Vleeskruiden

#### *Voor de barbecuefrieten:*

Frietaardappelen in frieten van 1,5 cm x 1,5 cm gesneden

Flamy vleesmarinade

#### *Voor de saus:*

1 flesje Duvel

0.5 l Kippenfond

0.1 l Room

Bieslook in fijne rondjes gesneden

4 soeplepels Hot Chutney bvb: Mrs H.S. Balls Hot, Original, Tomato, Peach

### **Bereiding:**

Snijd de ribben van elkaar. Mix de Duvels, de kruiden, de marinade en honing en overgiet hiermee de ribben. 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!

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

### **Barbecue frieten:**

Snijd de gewassen aardappels in de lengte in 4 of 6 (dikke frieten 1,5cm). Wrijf ze zeer lichtjes in met vleesmarinade, en grill ze op een matig vuur tot ze gaar zijn. Kruid de barbecue frieten met groentekruiden na het grillen.

---

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

**Saus:**

Voeg ongeveer 100 ml Duvel aan de kippenfond toe, reduceer even, voeg de chutney toe. Werk af met een scheutje room .

**Afwerking:**

Leg de ribben in voorverwarmde borden, garneer met de heerlijke frieten en napperen met de saus en snippers bieslook.

Laat het u smaken!