



Teriyaki spareribs

2 personen – bijgerecht

60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g basterdsuiker
- 40 ml zoutarme sojasaus
- 1 el rijstwijnazijn
- 2 cm verse gemberwortel
- 1 teen knoflook
- 1 el maïzena
- 600 g back ribs
- 2 lente-uitjes
- olijfolie
- zout
- peper

MATERIAAL: airfryer, ovenschotel voor airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de mand uit de lade van de airfryer of zet er een passende ovenschaal in, doe de suiker, sojasaus en azijn erin, en giet er 300 ml water bij.
2. Schil en pel de gember en knoflook, rasp ze erbij en voeg de maïzena toe.
3. Meng alles goed.
4. Wrijf de back ribs in met een beetje olijfolie en een snuf zeezout, en leg ze in de mand (snijd het rack zo nodig doormidden).
5. Zet de airfryer 50 minuten op 160 °C aan, of tot het vlees mals is en heerlijk krokant begint te worden.
6. Haal de mand voorzichtig met een keukentang uit de pan, leg de ribben erin en keer ze een paar keer om in de saus.
7. Bak ze zo nog 5 minuten op 200 °C, of tot de saus op de ribben stolt en donker wordt, en de saus lekker dik is.
8. Snijd de ribben los.
9. Maak de lente-uitjes schoon, snijd ze in ringetjes en strooi ze erover.
10. Giet de rest van de saus in een kommetje, om te dippen.
11. Heerlijk met sticky rijst en frisse seizoens groenten.

BRON: culy.nl

