



Koreaanse spareribs

Goede spareribs hebben tijd nodig... maar goede spareribs zijn ook wel écht goddelijk lekker! Lang genoeg gegaard zodat ze makkelijk van het bot af vallen en nóg heerlijk mals zijn! Deze spareribs hebben dat allemaal, samen met een heerlijke zoet-zoute-spicy marinade. Echt een topper op je barbecue of uit de grillpan!

2 PERSONEN

⌚ 4 uur + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

🍴 500 g spareribs van het vlies ontdaan

voor de marinade

🍴 1 el gochujang

🍴 1 el bruine basterdsuiker

🍴 1 el donkere sojasaus

🍴 1 el honing

voor de spareribs

🍴 1 flesje appelcider

MATERIAAL: braadslee, barbecue

ZO MAAK JE HET:

Marineren

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade en bestrijk de spareribs hiermee aan alle kanten.
2. Dek af en zet het liefst een nacht in de koelkast zodat de smaken goed in kunnen trekken.

Spareribs voorgaren

3. Verwarm de oven voor op 120°C.
4. Leg de spareribs in een grote braadslee, doe hier alle marinade ook bij en giet er het flesje cider bij.
5. Dek goed af met aluminiumfolie en zet voor 3 uur in de oven.

Spareribs afmaken op de bbq

6. Haal de spareribs uit de oven en giet alle marinade (+kookvocht) in een pan en kook in tot een mooie dikke *glaze*, dit kan wel een 30 minuten duren.
7. Steek de barbecue aan.
8. Bestrijk de spareribs met de glaze en grill ze aan beide kanten totdat ze mooie krokante randjes hebben.
9. Bestrijk ondertussen regelmatig met de glaze.
10. Bestrooi de ribs eventueel met wat lente uitjes en Koreaanse chili-flakes.

BRON: eviekookt.nl

