

## **Malse spareribs van de BBQ & Triade Rosso (Puglia, Italië)**

### **Dit is wat je moet doen**

#### **Ribjes schoonmaken en marineren** (een dag van te voren)

Maak de ribben schoon door het vlies op het bot te verwijderen. Dit kan met de achterkant van een lepel of met een keukenmesje.

Zorg dat deze loskomt van het bot en verwijder met keukenpapier.

Spoel de ribben af en dep ze droog

Gebruik de BBQ Rub om de ribben mee in te smeren en laat deze goed intrekken. Liefst een hele nacht.

#### **Ribjes garen** (in de oven)

Verwarm de oven voor op 180 graden

Leg de ribben met de bolle kant naar beneden in een bak en dek ze luchtdicht af met aluminiumfolie.

Laat 2 uur garen op 180 graden (zorg ervoor dat ze gedurende deze 2 uur onafgedekt blijven, je geduld wordt beloond)

#### **Het grillen**

Verwijder de folie van de bak en smeer de ribjes in met De Eindsaus

Begin met de holle kant, laat 10 min intrekken en smeer vervolgens de andere kant in en wacht weer 10 minuten

Herhaal dit zo vaak als je wilt voor een dikkere laag saus op je vlees.

Hoe meer saus, hoe zoeter de ribjes

Grill de ribjes aan beide kanten gaar en smeer ze af en toe in met De Eindsaus.

Let wel op dat ze niet te donker worden

### **Benodigheden voor 6 personen**

6 grote spareribs

#### **Voor de BBQ Rub**

3 eetlepels grof zeezout / 2 eetlepels bruine suiker / 1 eetlepel paprikapoeder / 1 eetlepel knoflookpoeder / 1 eetlepel uienpoeder / 1 theelepel gemalen zwarte peper / 1 theelepel kaneel / 1 theelepel nootmuskaat /

#### **Voor De Eindsaus (saus om de ribjes in af te grillen)**

250 ml tomaten ketchup / 50 gram bruine suiker / 50 ml honing / 2 eetlepels azijn / 2 eetlepels fijne mosterd / 2 eetlepels ketjap manis / 2 eetlepels citroensap / 2 eetlepels worcestershire sauce / 2 theelepels uienpoeder / 1 theelepel knoflookpoeder / 1 theelepel zeezout / 1 theelepel gemalen zwarte peper / een halve theelepel cayennepeper

### **Lekker met**

De Triade Rosso.



Afkomstig uit het zonnige Italiaanse Puglia, uit de hak van de laars. Lokale druiven Primitivo, Negroamaro en Nero di Troia (inheemser wordt het niet) zijn echte zonzonbidders en bouwen zo ontzettend veel donkere fruitaroma's op. Het samenspel van deze drie druiven zorgt voor een glas gevuld met bosbessen, kersen en kruiden en matcht mooi met de zoete smaak van het vlees. Echt even zomer in je glas.

verkrijgbaar op: [www.grapedistrict.nl](http://www.grapedistrict.nl)