



Sticky ribbetjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

2 kilogram spareribs
8 eetlepels sojasaus
7 eetlepels tomatenketchup
4 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels vissaus
1 limoen (sap)
150 gram pindakaas
2 theelepels vijfkruidenpoeder (een mengsel van steranijs, szechuanpeper, venkel, kruidnagel en kanee)
200 gram lichtbruine suiker

Bereidingswijze

Een dag op voorhand

- 1.** Leg de spareribs in een grote, diepe kookpot. Voeg 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels ketchup en 2 eetlepels bruine suiker toe. Overgiet met water tot alles net onder staat. Breng aan de kook. Zet een deksel op de kookpot, zet het vuur lager en laat 1 uur heel zachtjes garen. Giet af. Dep het vlees droog en laat afkoelen.
- 2.** Meng de rest van de sojasaus, ketchup en bruine suiker met de vissaus, het sap van de limoen, de pindakaas en het vijfkruidenpoeder met 150 ml water dat net gekookt heeft.
- 3.** Strooi de lichtbruine suiker in een steelpan en verhit op een niet te hoog vuur. Hou de suiker in de gaten: zodra de buitenkanten beginnen te smelten, mag je rustig even roeren. Laat verder smelten tot de suiker vloeibaar is en donkerbruin. Haal van het vuur en giet voorzichtig bij het pindakaasmengsel. Let op: de karamel kan 'spetteren' en zelfs een beetje stollen, maar dat is niet erg. Giet alles samen terug in de steelpan en laat op een niet te hoog vuur smelten tot een homogene saus.



- 4.** Laat afkoelen en giet de helft van de marinade over de ribben. Dek af en laat 30 minuten tot een nacht marineren in de koelkast.

De dag erna

- 5.** Haal de ribben uit de koelkast en leg ze op aluminiumfolie (of in een aluminium bakje) op het rooster van de barbecue.
- 6.** Laat ze rustig garen gedurende $\pm$ 30 minuten.
- 7.** Draai halverwege om en bestrijk af en toe met extra saus.