

Spareribs uit de oven

 Bereiden in: bakplaat oven

 Voorbereiding: 8 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg Spareribs
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 2 eetl. ketjap manis
- 1 eetl. appel- of witte wijnazijn
- sap van 1 limoen
- 2 teentjes knoflook
- 70 gram / 1 blikje tomatenpuree
- 1/2 tlp. gerookte paprikapoeder
- 2 eetl. donkere basterdsuiker
- Vers gemalen zwarte peper en zeezout
- Houdt u van pittig?
- 1 tlp. chilipeper vlokken

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Spareribs uit de oven

Bereiding

We beginnen met de marinade:

- 1 Meng de sojasaus, limoen sap, basterdsuiker, gehakte knoflook en tomatenpuree door elkaar.
- 2 Daarna de olie, en kruiden toevoegen
- 3 Roer dit tot een mooi glad geheel
- 4 Nu de spareribs ermee insmeren. Extra lekker worden ze wanneer u dit een nacht laat intrekken.

Wanneer u rauwe spareribs gebruikt

- 5 Oven voor verwarmen op 130 graden
- 6 Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg de spareribs er met de holle kant naar beneden op.
- 7 Plaats er een bakje water naast, hierdoor wordt stoom gevormd en wordt het vlees extra mals

De spareribs zijn gaar als u tussen de botjes een cocktailprikker of satéstokje kunt steken en deze er zonder al te veel weerstand in gaat. (90°C als je met een kernthermometer meet.)

Wanneer u gegaarde spareribs gebruikt

- 8 Verhoog de oventemperatuur naar 170 graden. De spareribs afdekken met aluminiumfolie.
- 9 De spareribs nu nog 50 minuten bakken.
- 10 Nu folie verwijderen en spareribs nog eens goed insmeren met marinade

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koekopen.png>

Tot slot nog 25 minuten terug in de oven voor een lekker knapperig korstje.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten