

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

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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

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



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL
HIEERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoep.nl/recepten