



BEREIDINGSWIJZE

SPARERIBS

Spareribs zijn een geliefd stuk varkensvlees afkomstig van de buikzijde of ribben van het varken. Om spareribs op de barbecue te bereiden, begin met het voorbereiden van het vlees door het dunne vlies aan de achterkant te verwijderen en een kruidenrub gelijkmatig aan te brengen. Verwarm de barbecue voor op een indirecte hittezone op een temperatuur van ongeveer 110-135°C om de spareribs langzaam te laten garen en mals te maken.

Plaats de spareribs met de vleeskant naar boven op het rooster van de barbecue, weg van directe hitte, en sluit de deksel. Laat de spareribs gedurende 3 tot 5 uur garen, afhankelijk van de dikte van het vlees en de temperatuur van de barbecue. Voeg halverwege de bereidingstijd optioneel wat saus toe.

Controleer of de spareribs gaar zijn door de kerntemperatuur te meten met een vleesthermometer (88-93°C). Laat de spareribs na het grillen 10-15 minuten rusten onder aluminiumfolie alvorens ze te serveren.

**KRUIDENTIP: "THE BASTARD ULTIMATE RIB RUB"
OF "NO RUBBISH THE TASTE"**



SAUSTIP: "THE BASTARD SIGNUTARE SAUS"



EET SMAKELIJK!