

BBQ-ribbetjes met honingglazuur en espressokruiden

totale tijd **1640 min.** 10 min. voorbereidingstijd 190 min. kooktijd 1440 min. marineertijd

INGREDIËNTEN

2 porties

1	biologische sinaasappel (voor sap en schil)
2	rode chilipepers, in plakjes gesneden
3 cm	gementwortel, in plakjes
3	laurierblaadjes
200 ml	koolzaadolie
1 kg	korte spareribs
1 el	espressobonen, geplet
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

1 biologische sinaasappel (voor sap en schil) - **2**
rode chilipepers, in plakjes gesneden - **3 cm**
gementwortel, in plakjes gesneden - **3**
laurierblaadjes - **200 ml** koolzaadolie
Was de sinaasappel in heet water, rasp de schil fijn
en pers het sap uit. Meng dit met de chilipeper,
gement, laurierblaadjes en koolzaadolie.

Stap 2

1 kg short spareribs
Doe de ribbetjes in een geschikte bak met de
marinade, dek af en laat 1 tot 2 dagen in de
koelkast marineren, af en toe omdraaien.

Stap 3

Verwarm een bakplaat in de oven tot 100 °C
(heteluchtoven). Leg de ribben met de vleeskant
naar beneden op de bakplaat en bak ze 3 uur,
waarbij u ze af en toe bedruipt met de gekruide
olie.

Stap 4

1 el espressobonen, geplet - **100 ml** Kikkoman
Teriyaki Barbecuesaus met Honing
Haal de ribbetjes uit de oven, laat ze uitlekken en
bak ze vervolgens 3 minuten aan elke kant op een
zeer hete grill of in een grillpan. Meng de gemalen
espressobonen met 4 eetlepels Kikkoman Teriyaki
BBQ-saus met Honing en bestrijk de ribbetjes
hiermee. Serveer de ribbetjes met de resterende
Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing.