KIKKOMAN

# Kruidige appel- & sojaribbetjes

totale tijd **140 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **60 min.** marineertijd **60 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
**4.388 kJ / 1.097 kcal**

Vetten: **46 g** Eiwitten: **118 g**
Koolhydraten: **55 g**

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

| | |
|---|---|
| **1 kg** | varkensribben |
| **250 ml** | Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus |
| **125 ml** | appelsap |
| **3** | cm gember |
| **3** | teentjes knoflook |
| **1** | anijsster |
| **3** | kardemompeulen |
| **1** | laurierblad |
| **3** | pimentbessen |
| **1 stuk** | kaneelschors |
| **1 tl** | koriander zaad |
| **0,5 tl** | komijnzaadjes |
| **100 g** | bruine suiker |

## VOORBEREIDING

**Stap 1**

Doe de sojasaus en het sap in een steelpan. Voeg specerijen en suiker toe en breng aan de kook. Voeg dan de geraspte gember en de knoflook toe. Haal van het vuur en laat afkoelen.

**Stap 2**

Verwijder het vlies van de ribben. Bedek het vlees met de marinade en zet het 1 uur opzij om te marineren.

**Stap 3**

Verwarm de barbecue / grill voor op medium temperatuur en bak de ribben 10-15 minuten aan elke kant en bestrijk ze af en toe met de marinade. Wikkel de ribben vervolgens in aluminiumfolie en bak ze nog 30-40 minuten tot ze gaar zijn.