



SPARERIBS VAN DE BBQ VOLGENS DE 3-2-1 METHODE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: USA

Gang: Hoofdgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 4 stuks

Tijd: 5½ uur + nachtje marineren

Ingrediënten:

- favoriete BBQ Rub
- 4 dik bevroren spareribs
- 100 ml appelsap, voor spray
- 50 ml whisky, voor spray
- 150 gram roomboter
- favoriete BBQ saus
- 150 ml appelsap, voor Stap 2

Bereiding:

- Begin een avond van te voren met het in de rub zetten van de spareribs. Verwijder eerst het zilvervlies aan de platte zijde van de spareribs. Bestrooi de spareribs rondom met je favoriete rub. Doe dit vooral royaal. Duw alles nog eens stevig aan en pak de spareribs strak in met huishoudfolie. Nog beter is het om de spareribs te vacumeren.
- Haal een uur voor aanvang de spareribs de volgende dag uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Richt een BBQ met deksel in op indirect grillen op 110°C.
- Is de BBQ op temperatuur voeg dan een chunk rookhout toe. Ik gebruik deze keer kersenhout, maar appel- of perenhout doen het ook goed.
- Sluit de deksel van de BBQ en laat het vlees 3 uur rustig roken.
- Meng ondertussen de appelsap met de whisky en doe deze in een plantenspuit.
- Als het vlees het eerst uur gerookt heeft, kun je het besproeien met het appel/whiskymengsel. Doe dit ook na het tweede uur.
- Leg 4 lange stroken dik aluminium op je werkblad. Haal na 3 uur roken de spareribs van de BBQ. Sluit de deksel daarna direct, zodat de BBQ op temperatuur blijft.
- Leg op elke strook folie een paar klontjes boter. Leg de spareribs hier bovenop.
- Vouw de randen iets naar binnen, zodat er een kommetje ontstaat en giet de appelsap over de spareribs. Vouw de pakketjes voorzichtig dicht om geen scheuren in de folie te krijgen.
- Leg de pakketjes terug op de BBQ en sluit de deksel. Gaar de spareribs 2 uur verder op 110°C.
- Komt het bot na 2 uur garen een beetje los van het vlees? Dan kunnen verder met de laatste stap. Zo niet, gaar dan nog even door.
- Haal de spareribs uit de folie en leg ze met de platte kant op het rooster. Besmeer ze met een kwast royaal in met je favoriete BBQsaus. Sluit de deksel en gaar ze 1 uur indirect verder op 110°C. Kijk halverwege even of het niet te snel gaat.
- Het resultaat zijn supermalse spareribs. Lekker met frietjes en een frisse salade.

Have a nice meal!

22-06-2024