



Sweet Smoke Apple Ribs

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: U.S.A.

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: ± 4 uur

Ingrediënten spareribs:

- 2 racks spareribs
- 2-3 el Dijonmosterd

Ingrediënten dry rub:

- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 el gerookt paprikapoeder
- 1 el grof zeezout
- 1½ tl uiengranulaat
- 1½ tl knoflookgranulaat
- 1 tl mosterdpoeder
- ½ tl kaneel
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl chilipoeder

Ingrediënten appelstoof:

- 80 gram roomboter
- 3 Elstar-appels, geschild en in kleine blokjes
- 3 el appelstroop
- 1 el Worcestershiresaus
- 200 ml appelsap
- 50 ml bruine rum
- 1 el citroensap
- 1 steranijs
- 2 takjes rozemarijn

Ingrediënten glaze:

- Gezeefd stoofvocht
- 1 tl mosterd
- 1 à 2 el honing
- 1 klontje koude boter

Bereiding:

Stap 1 – Voorbereiden als een pitmaster

- Verwijder het vlies van de botzijde van de spareribs. Smeer beide racks rondom in met een dun laagje Dijonmosterd. Meng alle ingrediënten voor de dry rub en strooi deze royaal over beide zijden van het vlees. Druk de kruiden licht aan zodat ze goed hechten.
- Laat de ribs rusten in de koelkast terwijl je de barbecue voorbereidt.

Stap 2 – De rookfase:

- Stel de barbecue in voor indirect grillen op 120°C. Voeg een chunk appelhout toe voor een zachte, zoete rookontwikkeling.
- Leg de spareribs op het rooster en rook ze gedurende ongeveer 2 uur. In deze fase bouwen de ribs hun karakter op: een diepe mahoniekleur, een stevige bark en die onweerstaanbare geur van rook en kruiden.

Stap 3 – Het appelbad:

- Verdeel alle ingrediënten voor de appelstoof over een aluminium ovenschaal of BBQ-tray. Leg de spareribs met de bolle zijde naar boven in de schaal.
- Dek de schaal zorgvuldig af met aluminiumfolie zodat alle aroma's gevangen blijven.
- Verhoog de temperatuur van de barbecue naar 150°C (nog steeds indirect) en plaats de schaal terug op het rooster.
- Laat de ribs 45 tot 60 minuten stoven totdat het vlees heerlijk mals is geworden. De spareribs mogen soepel buigen, maar moeten nog voldoende bite behouden. Perfecte spareribs vallen niet vanzelf van het bot; ze laten netjes los wanneer je erin bijt.

Stap 4 – De pitmaster glaze:

- Haal de spareribs uit de schaal en houd ze warm onder aluminiumfolie.
- Zeef het stoofvocht boven een koekenpan. Voeg de mosterd en honing toe en laat het geheel rustig inkoken tot een stroperige saus met de dikte van warme barbecuesaus.
- Neem de pan van het vuur en monteer de glaze met een klontje koude boter voor extra glans en een fluweelzachte structuur.

Stap 5 – Lakken en aflakken:

- Leg de spareribs terug op de barbecue op 150°C.
- Bestrijk ze royaal met de appelglaze. Herhaal dit iedere vijf minuten gedurende ongeveer 15 tot 20 minuten. Laag na laag ontstaat een glanzende, kleverige lak waarin rook, appel, kruiden en karamel samenkomen.
- Wanneer de ribs prachtig glanzen en de glaze stevig aan het vlees kleeft, zijn ze klaar om te serveren.
- Snijd tussen de botjes door en serveer direct.

Enjoy your meal!