

Opa's Spareribbetjes



Ingrediënten

- 2 Kg Varkensribben (hele slabs)
Opa's spicy pork rub (recept elders)
Cola (elk merk voldoet)
Eventueel wat honing en gemalen chili (poeder)

opa's bbq en meer

Bereiding

- 1 Ontvries de ribben en wrijf de spareribbetjes in met de kruidenmix
- 2 Marineer deze minimaal 2 uur en leg ze weg in de koelkast
- 3 Steek intussen de Kamado aan of maak de BBQ gereed voor indirect barbequen en stel de temperatuur in op 120 tot 130 graden celcius
- 4 Plaats de ribbetjes in een rekje en zet ze op hun kant op het rooster *
- 5 Plaats onder de ribbetjes een ovenschaal waarin je een laag van ongeveer 3 cm cola doet, dit zorgt voor een heerlijke malse sparerib
- 6 'Gaar de ribbetjes in ongeveer 2 ½ tot 3 ½ uur op lage temperatuur en bestrijk ze in het laatste half uur met een van opa's barbecue sauzen (of uw eigen barbecue saus naar smaak) * in plaats van barbecue saus kan je ook een mengsel van honing en chilipoeder gebruiken voor een zacht zoet pittige smaak.

Voor het rechtop in de bbq zetten van de ribbetjes kan je welbekende dekselhouder van de ikea gebruiken (v a- riera)

Let er wel op dat je dan de plastic dopjes die als pootjes dienen er niet op draait, anders gaat je bbq naar verbrand plastic ruiken en smaken.

Informatie

Vorbereiding	30 min	Marineren	2 uur
Bereiding	2 1/2 tot 3 1/2 uur		
Temperatuur	125 graden		