



GEGRILDE SPARERIBS

BY SEIZOENENBLOG

Ingrediënten:

3 spareribs
EldurApi 22 Smoked Salt

Oosterse marinade

15 el Ketjap Manis
5 el Wokolie
sap van 2 mandarijnen
gerasppte schil van 2 mandarijnen
sap van een halve limoen
1 bosje fijngehakte koriander
gemalen gember
2 tenen fijngehakte knoflook

Benodigheden:

Shichirin
pan
Quick-koko briketten
YAKINIKU tweezer gebogen

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met seizoenenblog

Begin met het snijden van de spareribs zodat je kleine kluijjes hebt, leg apart.

Vervolgens pak je een grote schaal waar je de kluijjes in gaat marinieren. Meng alle ingrediënten van de marinade samen.

Voeg de spareribs aan de marinade toe en smeer de marinade goed in. Zet het minimaal 1 uur in de koelkast en het liefst een hele nacht.

Als de spareribs goed gemarineerd zijn doe je ze in een grote pan met de marinade erbij. Zorg dat de spareribs goed ondergedompeld liggen. Zo niet? Dan voeg je extra water toe.

Laat de spareribs 30 minuten koken op laag vuur. Na 30 minuten haal je ze van het vuur, laat ze vervolgens nog 10 minuten rusten.

BBQ-spatels

Kamado set up:

directe hitte

Steek je een Quick-koko briket aan met een lucifer en laat branden. Zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen.

BEREIDING

Als de Shichirin op temperatuur is mogen de spareribs erop voor 10 minuten. Draai de spareribs tussendoor om met de tweezer.

Maak het geheel af met wat Smoked Salt.

Tip

Marineer de spareribs een dag van te voren voor het lekkerste resultaat!