

## Chinese zoetzure spareribs

### Wat heb je nodig?

spareribs (recept voor 1kg spareribs)

½ gele paprika, in stukjes

½ rode paprika, in stukjes

½ groene paprika, in stukjes

1 witte ui, in stukjes

1 paksoy, in stukjes

3 knoflooktenen, geraspt

verse gember (stukje van 3 cm.), geraspt

1 rode peper, in dunne ringetjes gesneden

1 lente-ui, schuin in ringetjes gesneden

### Voor de rub:

1 tl. versgemalen zwarte peper

snuf zout

1 kippenbouillonblokje, verkruimeld

½ tl. baksoda (zakje, dr Oetker)

1 el. sojasaus

scheutje rijstazijn

scheutje arachideolie (of zonnebloem)

1 volle el. bruine suiker

### Voor de zoetzure saus:

2 volle el. bruine suiker

3 el. ketjap

flinke scheut ketchup

flinke scheut gember/yuzu azijn (Oil&Vinegar)

klein scheutje worshestershiresaus

350 ml. water

Verder: rookhoutsnippers, geweekt in water

### Wat moet je doen?

1. Steek de bbq aan en vul deze voor de helft met houtskool (je wilt uiteindelijk een temperatuur van ca.140 graden, maar je kunt al beginnen bij 90 graden)
2. Plaats een halve platesetter en een half RVS rooster boven het deel waar geen kooltjes onder liggen
3. Plaats een firepan (of Dutch Oven) boven de gloeiende kolen
4. Ontvries de spareribs en snijd ze los, tussen de botten door
5. Roer de ingrediënten voor de rub door elkaar, kruid hiermee de ribben en leg ze op het rooster
6. Strooi rookhout over de gloeiende kooltjes en sluit het bbqdeksel
7. Geef nu iets meer zuurstof (schuiven wat verder open) en gaar de ribben bruin
8. Roer de ingrediënten voor de saus door elkaar in een kom

9. Doe wat olie in de firepan en bak hierin de groente aan, met de knoflook, gember en de helft van de rode peper
10. Zet de pan dan op het indirecte deel van de bbq en doe de saus erbij.
11. Laat ca. 3 minuten pruttelen, met gesloten deksel en doe dan de spareribs erbij (Laat de ribben max. 2 cm uitsteken boven de saus) Laat nog 25 minuten garen (in totaal grill en rook je de spareribs dus ca. 40 minuten en dan nog een even stoven in de saus. Hoe langer je stooft, hoe malser de ribben!)
12. Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en schep wat op een bord
13. Schep hier flink wat van de zoetzure saus over en leg er spareribs bovenop
14. Garneer met de ringetjes bosui en de overgebleven rode peper

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok