



Varkensvlees



3-2-1 Ribben

(4 personen)

Ingredienten:

4 ongemarineerde spare-ribs

voor de marinade:

4 el zoute soyasaus
2 el oestersaus
1 el sesamololie
4 el bruine suiker
½ tl chilipoeder
1 tl chinees 5 kruidenpoeder
0.1 l appelsap
honing

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten van de marinade, uitgezonderd de honing.
- Verwijder het membraam van de ribben met een de punt van een mes of schoevendraaier. Begin op 2 of 3 ribbetje en trek het verder met de hand of een tang weg.
- Laat de ribben 1-2 uur marineren op een koel plaats
- Start de ECOgrill op, en stel de temperatuur in op 75°C.
- Plaats de ribben op het rooster en laat ze 3 uur roken
- Neem de ribben van het rooster. Leg ze op een stuk aluminiumfolie, netjes naast elkaar en besmeer ze met honing, vouw de zijkanten van de folie omhoog en schenk de appelsap over de ribben. Leg nog een vel aluminiumfolie over de ribben en maak de randen goed dicht.
- Zet de ECOgrill op 130°C en plaats het pakket op het rooster voor 1 ½ uur.
- Kook ondertussen de rest van de marinade en meng deze met een gelijk deel honing.
- Haal na 1 ½ uur de ribben uit de folie, stel de ECOgrill vervolgens in op 180°C. Laat de ribben nogmaals een ½ uur tot een uur grillen.(of totdat je denkt dat het goed is) En besmeer om de 10 minuten met het marinade honing mengsel.