



Green Forest Lemonglaze Ribs

Ingredienten:

2. kg spare-ribs (varkens)

rub:

30 ml olijfolie
3 el fijngehakte verse rozemarijn
1 tl zwarte peper
2 tl zeezout
3 teen knoflook uitgeperst
citroenrasp van 1 citroen

glaze:

2 el honing
2 el basterdsuiker
sap van 1 citroen

garnering:

zeer dunne schijfjes citroen

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten van de rub
- Verwijder het membraan van de ribben met behulp van een mes of de achterzijde van een lepel, verwijderd eventueel overtollig vet en losse stukjes bot.
- Wrijf de ribben in met de rub en laat ze minimaal 6 uur marineren, of beter nog 24 uur.
- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 170°C. Plaats eventueel een bakje met water op het rooster om een beetje vochtigheid in de BBQ te houden.
- Plaats het vlees op het rooster laat het 90 minuten garen. Ondertussen de glaze mengen.
- Als het vlees van de botjes teruggetrokken is, is het vlees bijna klaar. Lak de ribben nu af met een laagje glaze, wacht nog 10 minuten, leg een aantal schijfjes citroen op de ribben en lak ze nogmaals. Nog 10 minuten in de BBQ
- Laat het vlees nog 10 minuten staan onder de aluminiumfolie.

Smullen Maar !!

Tip;

Gebruik een Green Forest rib rack om meerdere ribben in de bbq te kunnen plaatsen.