



Varkensvlees



Jamie Oliver Spicy Pork Ribs

(5-6 personen)

Ingrediënten:

2 kg buik ribben

Voor de rub:

3 teen knoflook
2 spaanse pepers
2 tl paprikapoeder
½ tl chili flakes
4 tl olijfolie
Versgemalen peper
Zeezout

Voor de marinade:

1 rasp sinaasappel en sap
1 rasp limoen en sap
2 tl honing

Bereidingswijze:

- Pers de knoflook uit, hak de pepers fijn, meng alle ingrediënten voor de rub, en wrijf het vlees hier goed mee in.
- Start de pelletgrill op, en verwarm voor tot 180°C. Plaats het vlees in een grote braadschaal of Gastronooombak afgedekt met aluminiumfolie op het rooster.
- Laat het ½-1 uur garen (dikke stukken gewoon wat langer. Meng ondertussen de ingrediënten van de marinade.
- Vervolgens folie verwijderen en het vlees in de bak of op het rooster insmeren met de marinade. Herhaal dit om de 10 minuten. 3-4 keer.
- Neem de ribben van het rooster en laat ze nog ven 10 minuten rusten onder de folie.
- Serveren met wat gepofte aardappels en maiskolven.