

Spareribs (sous vide)



Ingrediënten voor de saus:

- » 1 rode ui (gesnipperd)
- » 150 ml tomatenketchup
- » 50 g bruine basterdsuiker
- » 50 ml Worcestershire saus
- » 50 ml rode wijnazijn
- » 50 ml water
- » ½ tl mosterdpoeder
- » enkele druppels Tabasco

Roer de ingrediënten voor de barbecuesaus in een steelpannetje door elkaar. Breng op matig vuur aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken.

- » 6 strengen dikke spareribs

Rub de spareribstrengen met Apollo BBQ kruiden.

Ingrediënten: paprika, peper, koriander, nootmuskaat, mosterd, folie, kurkuma, selderij, uien, raapolie, zout. Kruiden een uurtje laten intrekken.

Daarna insmeren met een mengsel van bruine basterdsuiker, olijfolie en whisky. Stop de spareribs in een ziplock zak en leg ze 12 tot 24 uur in de koelkast.

Sous vide (langzaam garen op lage temperatuur) gedurende 36 uur op 63°C.

Daarna de BBQ ophogen naar 150°C en nog 20 minuten garen. Worden ze droog? Dan insmeren met saus.

