

Sticky SpareRibs

Wat heb je nodig?

3 a 4 spareribs
peper en zout
8 tenen knoflook, grofgehakt
7 lente-uitjes, in stukjes van ca. ½ cm gesneden
Gember (ter grootte van een duim), in dunne plakjes gesneden
8 steranijsjes
150 ml. ketjap manis
150 ml. kikoman sojasaus
600 ml. kippenbouillon
600 m. sherry
4 a 5 el. rijstazijn
een flinke 'scheut' honing
3 el. bruine suiker
1 el. zwarte peperkorrels (Jonnie Boer Tellicherry)
scheut (zonnebloem) olie
3 tl chilivlokken

(dikke udon) noedels (al gegaard), voor 4 personen
300 gr bimi
eventueel wat rode peper, in dunne ringetjes gesneden

Wat moet je doen?

Verwarm de barbecue tot 150 graden

Week twee handjes rookhout 10 a 15 minuten in water en zet de houtsnippers met een 'woodsmokerbakje' in je barbecue.

Snijd de ribben los en bestrooi met peper en zout.

Rook de ribben indirect ca. 40 a 45 minuten en haal ze van de barbecue.

Verhit een gietijzeren pan (Dutch oven) en doe er een scheutje olie in.

Doe hierin de steranijsjes, peperkorrels, lente-ui, knoflook, gember en chilivlokken en bak dit even aan.

Voeg er dan de sojasaus, ketjap, bouillon, sherry, rijstazijn en honing aan toe.

Roer goed door, laat ca. 1 minuut koken en doe er dan de gerookte ribben bij.

Sluit het deksel van de pan én van de barbecue en breng de temperatuur terug naar 120 graden.

Stoof de ribbetjes in ongeveer een uur gaar en roer af en toe door.

Haal de gare ribben uit de pan en zeef de marinade (kookvocht)

Doe 1/3 deel van de marinade terug in de pan en voeg hier nog een scheut honing aan toe en de bruine suiker.

Kook dit in tot een dikke siroop en bestrijk hiermee rijkelijk de ribben.

Verwarm de noedels in het restant van het (niet ingekookte) marinadevocht.

Blancheer de bimi ca. 4 minuten en grill de groente daarna even op de barbecue tot beetgaar.

Haal de noedels (met een tang) uit de marinade en leg op een bord.
Leg hierop de gegrilde bimi en gelakte ribbetjes en bestrooi met wat lente-ui en eventueel dun gesneden ringetjes rode peper, naar smaak.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nk

www.barbecuepaleis.nl