

Ribroast Caveman-style met Alabama White Sauce

👤 2 personen

🕒 60 minuten

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg Ribroast
- Zeezout
- Kolenboertje pepermix
- Voor de Alabama white sauce
- 200 ml mayonaise
- 3 el appelazijn
- 1 el honing
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl Kolenboertje pepermix
- 1 tl citroensap
- Optioneel: 1 tl mierikswortelpasta (voor een pittige variant)
- Zeezout
- Kernthermometer
- Quebracho houtskool
- Mengkom



Bereiding

1. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 tot 220 graden, volledig direct.
2. Terwijl de BBQ op temperatuur komt, beginnen we vast met het maken van de Alabama white sauce.
3. Doe alle ingrediënten voor de saus in een kom en meng dit goed door elkaar tot een gladde massa.
4. Wil je je saus wat extra pit geven, voeg dan een theelepel mierikswortelpasta toe. Let wel op, dit kan snel overheersen!
5. Zodra de BBQ op temperatuur is en er een mooie gloed is ontstaan, leg je de ribroast rechtstreeks op de houtskool.
6. Draai de ribroast regelmatig om, om verbranding te voorkomen. Vastzittende houtskool tik je er eenvoudig af.
7. Als de ribroast rondom een mooie korst heeft, maar nog niet op de juiste kerntemperatuur van 52 tot 54 graden is, haal je de ribroast uit de houtskool en leg je deze nog even op een rooster.
8. Zodra de ribroast op temperatuur is laat je hem voor 5 minuten rusten op de plank.
9. Snijd de ribroast van het bot en trancheer het vlees in dunne plakjes.
10. Maak evt. af met peper en zout.
11. Giet de Alabama white sauce eroverheen en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl