

Hot & Fast Spareribs van de kamado BBQ

👤 4 personen ⌚ 2.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 stuks Dikbevelesde ribben
- Mosterd
- The Rub Club Burnout

Voor de glaze

- 1 el roomboter
- 1 el Burnout rub
- 1 el appelazijn
- 2 el honing
- 1/2 kopje BBQ saus

Benodigdheden

- Sauspannetje en kwast
- Kernthermometer
- Rookchunks appelhout

1. Ontdoe de ribben van het membraan dat op de botten ligt.
2. Smeer de ribben rondom in met een laagje mosterd. Dit dient als bindmiddel, van de moster proef je in het eindresultaat niets terug.
3. Bestrooi de ribben rondom met je favoriete rub. Wij gaan voor Burnout van The Rub Club.
4. Steek de BBQ aan en breng hem volledig indirect naar een temperatuur van 160 graden.
5. Zodra de BBQ op temperatuur is voeg je een aantal rookchunks toe aan het houtskool.
6. Wanneer het rookhout zijn werk begint te doen leg je de ribben op de BBQ.
7. Laat de ribben indirect doorgaren tot een kerntemperatuur van 90 graden.
8. Maak ondertussen van de glaze, meng alle ingrediënten in een sauspannetje en laat het smelten in de BBQ.
9. Wanneer de ribben 90 graden in de kern zijn, lak je ze in met je glaze. Laat de ribben nog even liggen tot ze 92 a 93 graden in de kern zijn.
10. Haal de ribben dan van de BBQ en laat ze een paar minuutjes rusten.
11. Aansnijden en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl