



Hemelse spareribs uit de pizzaoven

De restwarmte van de houtoven is natuurlijk op veel verschillende manieren te gebruiken. Het is erg fraai om te stoven, en dus het vlees langzaam te garen.

Deze BBQ spare-ribs zijn daar een mooi voorbeeld van, maar het is wel een recept die in 2 stappen gedaan moet worden.

Ingredienten

Benodigheden:

- 1 - 1,5 kilo spare-ribs
- 3 of 4 limoenen in partjes om te serveren

Als eerste moet de saus worden gemaakt:

Ingrediënten BBQ Saus:

- 200 gram bruine suiker
- 250ml balsamico azijn
- 1 tl kaneel
- 1 tl chili poeder
- 1 tl mosterd poeder
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 el dijon mosterd
- 125 ml whisky (liefst bourbon)
- 1 ui in 4 delen gesneden
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl smoked paprika
- 2 spaanse pepers of 1 gele peper (ajuna)
- Zest van 1 sinaasappel

Alle ingrediënten in een goede pan doen met dikke bodem en de saus verwarmen totdat de suiker is opgelost. Daarna worden de naturel spare-ribs ingesmeerd met een kruidenmengsel.

Kruidenmengsel:

- 1 tl bruine suiker
- 1 tl zout
- 1 el chilli poeder
- 1 el smoked paprika
- 1 el mosterd poeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl dried oregano leaves
- 1/2 fijn gesneden ui
- 2 tenen knoflook fijn gesneden
- Olijfolie



Bereiding

Gebruik de olijfolie om van de droge ingrediënten een papje te maken en smeer daar de spare-ribs goed mee in. Daarna deze spare-ribs op een grill (bijv op het hout wat net gebruikt is om de houtoven op te stoken) aan beide kanten ongeveer 3 minuten te grillen.

Daarna mogen de spare-ribs in de pan en zorg dat de spare-ribs net onderstaan. Mocht dit niet het geval zijn, dan een beetje water of bouillon toevoegen. Deksel op de pan en in de houtoven.

Zorg dat de houtoven temperatuur start bij ongeveer 140 graden en daarna met de deur ervoor laten garen. Aangezien de temperatuur langzaam daalt, kunnen deze spare-ribs makkelijk 12 uur in de oven blijven staan om langzaam te garen.

Wanneer de spare-ribs gegeten worden deze in de saus opwarmen en daarna op een schaal doen. De saus eventueel zeven en licht nog een beetje laten inkoken (indien nodig). Daarna de saus over de spare-ribs verdelen en deze serveren met limoen partjes en bijv een frisse koolsla en brood. (of gebakken aardappels of patat)

Recept is afgeleid van Masterchef Australia (Braised BBQ Pork Ribs)

<http://www.masterchef.com.au/braised-pork-spare-ribs.pdf>

Door Bjorn: <http://brood-houtoven.blogspot.com/>