



SPARERIB

ZOETE AARDAPPEL

Ingrediënten:

- 4 dik bevroren spareribs
- 4 zoete aardappelen
- 400 ml appelsap
- 3 el ketchup
- 3 el ketjap manis
- 2 el esdoornsiroop
- 4 el ricotta
- 75 gr ongezouten macadamia noten
- 4 takjes koriander
- 1 zak pickle chips
- EldurApi barbecue kruiden
- EldurApi provenciaalse kruiden
- EldurApi vlees marinade
- EldurApi groentekruiden
- EldurApi wijnavat snippers

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 100°C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado. Plaats het rooster op het hoogste level en het hittedeksel op het middelste level.

Bestrijk de spareribs met vleesmarinade en besprenkel met barbecue kruiden en provenciaalse kruiden. Plaats de ribben op je rooster of op het rib rack en grill deze voor 3 uur op 100°C. Voeg voor extra smaak elk halfuur wijnavat snippers toe.

Na 3 uur haal je de ribben van de Kamado en leg je deze op de aluminiumfolie, maak een pakketje met opstaande randen en giet de appelsap over de ribben. Pak ze daarna goed in zodat het sap niet kan lekken. Laat de ribben vervolgens nog 2 uur grillen op 120°C. Voor de zekerheid kan je een drip pan onder het rooster leggen zodat je eventueel lekkend sap kan opvangen.

Benodigheden:

Kamado
pro set
woodchipper
rib rack
drip pan
aluminiumfolie
kwastje

Kamado set up:

indirecte hitte

Neem na 2 uur de ribben van de barbecue en pak deze uit de folie. Vang de appelsap op en meng dit met de esdoornsiroop, ketchup en ketjap manis. Wrijf de ribben in met de zelfgemaakte marinade en plaats de ribben terug op de barbecue, direct op het rooster zonder folie. Laat deze nog 1 uur grillen op 150°C en voeg voor de smaak nog wat wijnvat snippers toe. Wrijf elk kwartier de ribben in met de zelfgemaakte marinade.

Ondertussen leg je de aardappelen op een stuk aluminiumfolie en besprenkel deze met groentekruiden. Vouw de folie dicht en leg de aardappelen naast je ribben, op het hoogste rooster, op de barbecue.

Zowel de aardappelen als de ribben laat je voor 1 uurgaren op 150°C.

Neem de ribben en aardappels van de barbecue. Snijd de aardappels open en voeg 1 eetlepel ricotta per aardappel toe. Top dit af met verse koriander, gehakte macadamia noten en geplette pickle chips.

Serveer de aardappels met de ribben en smullen maar!

TIP: Gebruik het zoete aardappelrecept in combinatie met reeën of hertenfilet. Of laat de aardappel een perfecte basis zijn voor een vegetarisch gerecht.