



### Spareribs:

- Oven voorverwarmen op 185°.
- Sparerib uit de vacuümzak halen en omgekeerd in een ovenschaal leggen.
- Eerst marinade aanbrengen aan de onderzijde van de sparerib met de siliconen kwast.
- Vervolgens de sparerib omdraaien en marinade aan de bovenzijde aanbrengen.
- 1/2 van een potje marinade is voor 1 sparerib van ± 600 gram.
- Sparerib in de ovenschaal opwarmen in de oven op 185° gedurende 14 minuten, met de bovenkant van de sparerib naar boven !!!
- Na 14 minuten opnieuw nog een laatste keer marinade aanbrengen op de bovenzijde van de sparerib, nu blinkt je rib zoals het hoort. Tenslotte nog 1 minuut terugplaatsen in de oven zodat het laatste laagje marinade warm is.

### *Tips:*

- Als u de sparerib zonder marinade bereidt, eerst af kruiden met peper & zout.
- De sparerib natuur is ook geschikt voor op de BBQ.

*Nooit marinades gebruiken op de BBQ, deze verbranden. Grill ze eerst natuur en bestrijk ze net voor het serveren aan beide kanten met de gekozen marinade.*

**!!! SPARERIBS in GEEN geval in de magnetron, het vlees droogt uit !!!**

