



## QUICK-REFERENCE-CARD

### Spareribs

<b>Bereidingstype</b>	Low and slow
<b>Barbecue</b>	Kamado, ketel, pelletbarbecue, smoker
<b>BBQ-temperatuur</b>	120°C indirect
<b>Kerntemperatuur</b>	N.v.t.
<b>Totale tijd</b>	4:45
<b>Eten om 18.00</b>	Beginnen om 13.15

<b>Tijd</b>	<b>Fase</b>	<b>Acties</b>
0:00-0:15 (15 minuten)	Voorbereiding	Vlees afdeppen Vlees ontvriezen Vlees rubben Barbecue op 120°C indirect
0:15-2:45 (2,5 uur)	Roken	Roken op 120°C Zorg voor vocht in bbq
2:45-4:15 (1,5 uu)	Garen	In aluminiumfolie met appelsap, boter en honing
4:00-4:15 (15 minuten)	Saus maken	Saus maken: 1/2 cup Sweet baby rays 1/8 cup appelazijn 1/4 cup cassonade suiker
4:15-4:45 (30 minuten)	Glazen en afgaren	Ribben uit aluminiumfolie Insmeren met saus 15 minuten laten garen Nogmaals insmeren met saus Nog 15 minuten laten garen en evt. Insprayen met warm water

<b>Benodigheden</b>	Rookhout of -pellets, aluminiumfolie, waterpan, keukenpapier, lepel, water, kwast
<b>Ingrediënten</b>	Ribben, rub, barbecuesaus, appelazijn, suiker, honing, vloeibare boter, appelsap