



## Spareribs

🕒 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 700 g spareribs
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl tijm
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl oregano
- 🇨🇦🇺🇸 ¼ tl chilipoeder
- 🇨🇦🇺🇸 200 ml water
- 🇨🇦🇺🇸 azijn
- 🇨🇦🇺🇸 peper en zout
- 🇨🇦🇺🇸 barbecuesaus



**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, ovengrill

### ZO MAAK JE HET:

**Maak je dit recept in een Instant Pot of Crockpot, volg dan onderstaande instructies:**

1. Als er nog een vliesje om het vlees zit, verwijder dat dan eerst.
2. Vervolgens meng je in een bakje de kruiden door elkaar.
3. Wrijf het vlees in met de kruiden.
4. Snijd de spareribs in 2 of 3 stukken zodat hij past in je slowcooker of instant pot.
5. Doe het water en azijn in je slow cooker of instant pot.
6. Zet de spareribs rechtop in de pan.
7. Zet de deksel op de pan en sluit het ventiel (dit kan alleen bij een instant pot).
8. Zet je instant pot aan, druk op 'Manual' en zet de timer op 25 minuten.
9. Als het programma is afgelopen, wacht je 10 minuten.
10. Draai het ventiel open zodat de druk eraf gaat.
11. Haal de deksel eraf en leg de spareribs op een bakplaat met bakpapier.
12. Besmeer de spareribs rijkelijk met barbecuesaus.
13. Grill ze vervolgens nog 2-3 minuten in de oven.
14. De buitenkant van de spareribs mag mooi donker zijn en het vlees moet bijna van het bot vallen.

**Maak je dit recept in een slow cooker, volg dan onderstaande instructies:**

1. Volg instructies 1, 2 en 3.
2. Snijd de spareribs in 2 of 3 stukken zodat hij past in je slowcooker of instant pot.
3. Doe het water en azijn in je slow cooker of instant pot.
4. Zet de spareribs rechtop in de pan.
5. Zet de deksel erop en zet 2 uur op 'high' of 4 uur op 'low'.
6. Haal de deksel eraf en leg de spareribs op een bakplaat met bakpapier.
7. Besmeer de spareribs rijkelijk met barbecuesaus.
8. Grill ze vervolgens nog 2-3 minuten in de oven.
9. De buitenkant van de spareribs mag mooi donker zijn en het vlees moet bijna van het bot vallen.

**Maak je dit recept in de oven, volg dan onderstaande instructies:**

1. Volg instructies 1, 2 en 3.
2. Verwarm de oven voor op 120°C.
3. Leg de spareribs (met de bolle kant naar beneden) op een bakplaat met bakpapier.
4. Bak de spareribs ongeveer 90 minuten in de oven.
5. Smeer de spareribs vervolgens rijkelijk in met barbecuesaus en bak ze nog 30 minuten op 180°C.
6. De buitenkant van de spareribs mag mooi donker zijn en het vlees moet bijna van het bot vallen.

Bron: [lekkerensimpel.com](http://lekkerensimpel.com)