

# Varkensribbetje met zelfgemaakte BBO-saus en coleslaw

| | |
|---|---|
| Datum: | 19-02-2025 |
| Type gerecht: | Hoofdgerecht |
| Samengesteld door: | Frans Winkelmolen |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

**Varkensribbetjes:**
- 1,4 kg varkensribbetjes
- 7 gr olijfolie (1 eetl.)

**BBQ-saus:**
- 140 m1 ketchup
- 70 m1 appelciderazijn
- 20 gr bruine suiker (3 eetl.)
- 30 g honing (1,5 eetl.)
- 12 g Worcestershiresaus (2/3 eetl.)
- 15 g mosterd (1,5 eetl.)
- 1,5 g gerookt paprikapoeder (2/3 theel.)
- 0,7 g Chilipoeder (0,5 theel.)
- 1 teentje knoflook

**Coleslaw:**
- 1/3 witte kool
- 1 kleine ui
- 1,5 winterpeen
- 180 g mayonaise (4 eetl.)
- 20 g appelciderazijn (1,5 eetl.)
- 7 g mosterd (2 theel.)
- 17 g suiker (1,5 eetl.)

**Diverse:**
- 200 g mayonaise
- Zak diepvriesfriet
- bieslook
- peterselie

## Bereidingswijze:

**Varkensribbetjes:**

Verwarm de oven tot 160 graden. Verwijder het vlies van varkens-ribbetjes: dit maakt het vlees zachter. Wrijf de ribbetjes in met zout & peper, en sprenkel olijfolie erover. Bak de ribbetjes 2 uur in de oven, op een bakplaat-met-bakpapier en afgedekt met aluminiumfolie.

**BBQ-saus:**

Breng ketchup, appelciderazijn, bruine, suiker, honing, Worcestershiresaus, mosterd, gerookte paprikapoeder, chilipoeder en knoflook op rniddelhoog vuur aan de kook. Kook de gemaakte BBQ-saus 10-15 minuten al roerend en op laag vuur in.

Tip: Proef de BBQ-saus en voeg eventueel honing en azijn toe.

**Coleslaw:**

Snijd witte kool in reepjes, eventueel met de mandoline. Snijd ui fijn. Schil en rasp winterpeen. Meng de reepjes witte kool tot een coleslaw met de fijngesneden ui, de geraspte winterpeen, mayonaise,

appelciderazijn, mosterd en suiker. Breng de coleslaw op smaak en zet de coleslaw in de koeling.

**Mayonaise:**
Meng mayonaise met 1,5 eetlepel van de gemaakte BBQ-saus. Vul een spuitzak met de BBQ-mayonaise en zet de spuitzak in de koeling.

**Frietjes:**
Kijk op de zak op welke temperatuur de oven moet staan. Kijk op de zak op hoelang de frietjes in de over moet. Voer dit uit.

**Afronden:**
Bestrijk de gebakken varkensribbetjes met de eerder gemaakte BBQ-saus. Rooster de ribbetjes 10-15 minuten in de oven, totdat de saus is gekaramelliseerd en de ribbetjes glanzen. Snijd de varkensribbetjes in porties. Spuit de BBQ-mayonaise in bakjes. Leg een toefje peterselie op de mayo.