

# RASCAL

tastebuddies



# *rasc* **SMOKY HONEY RIBS**

Een geweldige bbq-saus & klaar in een wip!

## Ingrediënten

- 1 gekruide spare ribs
- 50 gram ongezoeten boter
- 200ml ketchup
- 80 ml honing
- sap van een halve limoen
- 80ml Smoky Chilli Sauce
- Verse koriander om te garneren

## How To:

1. Laat de boter smelten in een pannetje en doe de rest van de ingrediënten erbij.
2. Breng de saus even aan de kook en zet dan op een laag vuurtje.
3. Smeer de ribs aan beide kanten in met de saus en grill de ribs aan beide kanten zodat de saus iets karamelliseert. (niet overdrijven, niemand houdt van zwarte ribs).
4. Snij de spareribs per rib en serveer met verse koriander.