

Ribbetjes in de oven

Nodig:

varkensribbetjes
Chinese vijf kruiden mengeling
honing
olijfolie
sesamzaadjes
citroenschil
chilipeper

Bereiding:

Ribbetjes in droge marinade (de 5 kruiden mengeling) gedurende enkele uren.
Bak ze daarna in de oven op 180-200 °C gedurende 1 uur.
Controleer nu en dan het bakken en draai de ribben regelmatig om.

Meng ondertussen honing + olijfolie + sojasaus (verhouding 1 + 2 +1) en voeg hieraan toe:
geperste look, gesnipperde citroenschil, sesamzaad en chilipeper naar smaak.
Kook dit mengsel gedurende enkele minuten en laat dan afkoelen.
Smeer dit glazuur op de ribbetjes en zet ze nog 15 minuten in de oven.