Ribbetjes in de oven

Nodig:

varkensribbetjes
chinese vijf kruiden mengeling
honing
olijfolie
sesamzaadjes
citroenzeste
chilipeper

Bereiding:

Ribbetjes in droge marinade (de 5 kruiden mengeling) gedurende enkele uren.
Bak ze daarna in de oven (180-200 graden) gedurende 1 uur.
Controleer en draai ze regelmatig om.

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