



De rolverdeling bij vrienden Rick en Sander is duidelijk. Sander kookt, Rick eet. / Floris Scheplitz

De ideale sparerib heeft vooral veel tijd nodig

Aan tafel bij. Metro schuift aan bij lezers en stelt de vraag: wat is jouw lievelingsrecept? Deze week: spareribs van de 'dudes'.

'Begin wel op tijd hè', drukt Sanders vader hem nog op het hart toen hij het favoriete familie-recept voor spareribs aan zijn zoon overdroeg. Natuurlijk zijn de juiste ingrediënten van belang voor de ideale sparerib, net als het juiste vlees, maar dat ene ongrijpbare ingrediënt, tijd, is pas echt onmisbaar. 'Je wilt ze op een lage temperatuur garen, rond de honderd graden. Zo komt in het vlees het proces op gang dat de eiwitten afbreekt. Juist daardoor wordt het vlees zo lekker mals.' Sander kent de geheimen van de ideale sparerib inmiddels. Geen haast, niet voorkoken, gewoon langzaam (lieft minimaal drie uur) garen op de barbecue. 'En verwijder de vliezen. Dat is namelijk het deel dat altijd tussen je tanden gaat zitten.'

Een dag van tevoren zijn de

Tip

'En verwijder de vliezen. Dat is namelijk het deel dat altijd tussen je tanden gaat zitten.'

Sander van den Brink

ribs al in de marinade gegaan. Het laatste beetje marinade staat nu klaar naast de barbecue, want de ribs moeten nog even worden afgelakt. 'Daar krijgen ze dat lekkere sticky korstje van.'

Rick, goede vriend en inmiddels ook zakenpartner van Sander, komt alvast aanlopen met een mes. 'Dat is mijn taak', zegt hij quasi bescheiden. 'Sander kookt, ik eet.'

Sinds een jaar bloggen de twee vrienden samen onder de naam Dudes & Dont's over alles wat hen bezighoudt. Dus ook eten. 'Maar alleen de dingen die we zelf lekker vinden komen op de site', zegt Rick. 'Ik kom meestal met de ideeën. Sander kookt. Want waarom zou ik koken, als Sander het zo goed kan?' Als ook de gevulde aardappel en de maïskolven klaar zijn, kan het spareribfeest beginnen. 'Kluiven' is hier echter niet van toepassing. De ribs zijn mals genoeg om makkelijk van het bot te komen. 'Oké, ze hadden misschien nóg iets langer gemoen', zegt een kritische Sander.

Dat het inmiddels regent kan hem en Rick minder schelen. 'Barbecueën kan het hele jaar door', zegt Rick. 'Wij hebben van huis uit de traditie om in de winter te barbecueën. Heater aan, onder het afdak gaan zitten en spareribs eten in de sneeuw. Heerlijk.'

ELLEN MANNENS
nieuwsredactie@metronieuws.nl

Recept

Dudes & Dont's spareribs

4 personen

Bereidingstijd: 4 uur
Ingrediënten: 2 zijden spareribs, 100 ml zoete ketjap, 1/2 limoen, 2 el bruine basterdsuiker, 3 tenen knoflook, 1 sjalot, 2 tl gemberpuree, 2 tl citroengraspuree, 2 el ketchup, peper & zout

Bereiden: Meng voor de marinade ketjap, limoensap en basterdsuiker door elkaar. Snijd de sjalot fijn, pers de knoflook en roer beide door de marinade. Roer als laatste de gember- en citroengraspuree door de marinade. Voor een pittige spareribs voeg je een halve rode peper toe. Trek met een mesje het vlees van de binnenzijde van de spareribs. Bestrooi het vlees met een klein beetje peper en zout. Smeer daarna de ribs in met de marinade. Laat het vlees het liefst een dag marinieren.

Bewaar de overgebleven marinade en roer hier de ketchup doorheen.

Verwarm de barbecue tot 100 graden. Leg de spareribs met de holle zijde naar beneden in een groot bak-



blik en zet deze op indirect vuur op de barbecue. Dek na een half uur het bakblik af met aluminiumfolie en laat de ribs zo'n 3 uur langzaam garen. Check regelmatig of de temperatuur nog hetzelfde is.

Haal het laatste half uur het folie van het bakblik, smeer de spareribs in met de marinade en verhoog het vuur tot 150 graden. Laat de ribs nu nog een half uur op de barbecue liggen en blijf regelmatig insmeren voor een sticky laagje. Lekker met gepofte aardappels of maïskolven

Wie is wie?



Sander van den Brink (22) oprichter en blogger Dudes & Dont's. 'Het motto als het om eten gaat? Als het maar

lekker is. Op mijn twaalfde begon ik met een kinderkookboek, nu sta ik meestal in de keuken als er iets te vieren is in onze vriendengroep.'



Rick Uytterwaal (23) oprichter en blogger Dudes & Dont's. 'Mijn lievelingseten? Alles met Oreo. Ik kook zelf bijna

niet. Dat is ook niet nodig als je Sander kent en een vriendin en ouders hebt die goed kunnen koken.'

Ontdek ons **ALFABET** aan kruiden en specerijen!



Kijk voor meer inspiratie op thuis.verstegen.nl. Ontdek met Verstege de CHEF in jezelf.

