

Ingrediënten

- 2 varkens spare ribs
- 1,6 dl tomatensaus
- 3 eetlepels mix voor tacosaus
- 3 teentjes knoflook
- 1 theelepel honing
- enkele druppels rode voedings kleurstof

Bereiding

Tomatensaus, mix, knoflook, honing en kleurstof goed mengen en over het vlees smeren.
Rooster de spareribs boven niet te hete kolen. Of zet uw rooster hoger.
Regelmatig keren en insmeren met de saus tot ze gaar zijn.
Reken op 30-40 minuten voor een heerlijke spareri.