

Ingrediënten



- 1 ui
- 1 kg spare ribs
- 1 eetlepel gedroogde provencaalse kruiden
- 5 eetlepels tomaten ketchup
- 3 eetlepels sinaasappelsap
- 75 gr. bruine basterd suiker
- 1 theelepel mosterd
- Tabasco
- Peper en zout

Bereiding

Pel de ui en snijd hem grof. Snijd de ribbetjes los. Doe de ribbetjes met de ui., de kruiden en zoveel water totdat ze net onderstaan, in een pan en breng alles aan de kook. Kook de ribbetjes 15 minuten op een laag vuur. Roer ondertussen de tomatenketchup, het sinaasappelsap, de suiker, de mosterd, de tabasco en peper en zout naar smaak door elkaar.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Neem de krabbetjes met een schuimspaan uit de pan en leg ze naast elkaar op een ovenschaal. Lepel het suikermengsel erover en bak ze in de voorverwarmde oven in ca. 20 minuten gaar.

Lekker met gebakken frietjes en gegrilde groenten.