

# STYLISH RIBS

Verwarm je oven voor op 130 °C. Vervolgens leg je de in zilverfolie ingepakte varkensribben gedurende 30 minuten in de oven. Haal na dat half uurtje de ribs uit de oven en zet ze even opzij, de oven zet je nu op 180 °C.

Eenmaal de oven opnieuw voorverwarmd is, plaats je de aardappeltjes in het aluminium bakje (en zonder het kartonnen dekseltje) gedurende 25 minuutjes in de oven. Roer ze na 15 minuten even om zodat ze allemaal gelijkmatig gaar worden. De laatste 5 minuten zet je de ribs ook nog even in de oven.

Haal de ribs uit de oven, bestrijk de bolle kant met de BBQ-lak-saus en leg ze nog eens 5 minuten op 180°C in de oven, dit keer zonder de zilverfolie. Op die manier plakt de BBQ-saus mooi aan de ribs.

Meng in een kom de koolsla met de dressing goed door elkaar zodat je een mooie knapperige koolsalade krijgt. Voeg aan de koolsla of aardappelen eventueel nog zout of peper naar eigen smaak toe.

Schik de ribs op een mooi bord en serveer de frisse zoetzure groentjes, de BBQ-saus en de ranchdressing erbij. Haal de aardappeltjes uit de oven, voeg peper of zout naar smaak toe en doe ze in een voorverwarmde kom. Schenk jezelf er een goed glas wijn of bier bij in.

Enjoy the smoke!

