Spare ribs van de Kamado

Nodig:

Spare ribs

4 eetlepels ketjap

1 eetlepel oestersaus

1 eetlepel honing

2 eetlepels bruine suiker

2 eetlepels sambal(saus) of chilisaus (naar smaak meer of minder)

Theellepel 5 spices

Cola

Neutrale olie

Droge rub op knoflookbasis

Bereiding:

Dag van tevoren spare ribs dun insmeren met olie en een klein beetje knoflookrub (niet teveel ivm verbranden). Strak inpakken in huishoudfolie en 24 uur in de koelkast leggen. Kamado op 120 graden indirect stoken met wat appel rookhout. Vlees 3 uur in het rek en daarna inpakken in aluminiumfolie met een flinke scheut cola erbij. Nu 2 uur in de kamado om te stomen. Dan het vlees weer uit het folie halen en nog een uur op het rooster terwijl je ondertussen 3x de spare ribs aflakt.