**Daisy May's BBQ ribs with cowboy beans van Jamie Oliver**

Nodig:

5 eetlepels Amerikaanse gele mosterd

1 stuk klabrib met 4 ribben (circa 2 kilo)

*Voor de rub:*

4 eetlepels gerookt paprikapoeder

1 eetlepel milde chilipoeder

½ theelepel zwarte peper

½ theelepel zout

olie

*Voor de marinade:*

4 eetlepels lichtbruine basterdsuiker

2½ eetlepel vloeibare honing

een grote klont boter

1 runderbouillonblokje

2 eetlepels water

Bereiding:

Verwarm je oven voor op 130 graden. Wrijf het vlees rondom in met de mosterd. Meng vervolgens de rub ingrediënten samen en masseer deze ook in de ribben. Smeer het er niet te dik op, het vlees moet een mooi, gelijkmatig korstje krijgen. Leg de ribben met het bot naar beneden in een braadslee ze zet ze 5 uur in de oven. Ongeveer 10 minuten voordat de 5 uur voorbij zijn, begin je met de marinade. Doe alle ingrediënten in een pan en zet deze op een matig vuur. Doe er 1 tot2 eetlepels water bij, roer het mengsel af en toe even en laat het koken totdat je een mooi homogeen mengsel hebt. Leg nu een flinke stevige strook aluminiumfolie op je werkvlak. Giet de marinade erop, smeer uit met een kwast en leg de ribben er met het bot naar boven op. Vouw de randen van de folie naar elkaar toe zodat je een afgesloten pakket hebt en doe er een tweede laag aluminiumfolie omheen. Leg het pakket zodanig in de braadslee dat het vlees aan de onderkant zit en zet het zo nog een uur in de oven. Haal de ribben er na dat uur uit en verhoog de temperatuur van de oven naar 140 graden. Pak het vlees uit en giet voorzichtig de marinade en vleessappen af. Leg de ribben met het vlees naar boven in de braadslee en zet nog eens 35-40 minuten terug.

Als de tijd om is, leg je het vlees op een bord en laat je het 10 minuten rusten. Snijd daarna in delen en bestrooi nog met wat zout, de vleessappen (en marinade???).

Nodig voor de cowboy beans:

2 rode uien

1 theelepel gerookt paprikapoeder

1 theelepel gedroogde chilivlokken

1 eetlepel chipotle chili BBQ-saus (of alleen de chili)

15 gram boter

3 blikjes bonen

1 blikje gehakte tomaten

2 laurierblaadjes

witte wijn azijn

1 eetlepel stroop

4 plakjes gerookt spek

1 takje rozemarijn

handvol Parmezaanse kaas

Bereiding:

Fruit de uien in een beetje olie met de paprika. Voeg de boter, chili, laurierblaadjes en bonen toe (samen met het sap). Roer het en laat dan ongeveer een uur sudderen. Kruid met de azijn en zout en peper en roer dan de stroop erdoor. Klop in een keukenmachine het brood, rozemarijn, kaas en spek. Strooi dit over de bonen en bak op 180 graden tot het knapperig is.