**Kleverige spareribs van Gordon Ramsay**

Nodig:

2 kg varkensribbetjes, losgesneden

olie om te bakken

6-8 teentjes knoflook, in plakjes

stukje verse gemberwortel van 10 cm, in plakjes

2-4 theelepels gedroogde chilivlokken, naar smaak

2 theelepels szechuanpeperkorrels

8 steranijs, heel

8 eetlepels dunne vloeibare honing

300 ml sojasaus

4-5 eetlepels rijstazijn

600 ml shaoxingrijstwijn of halfdroge sherry

10 lente-uitjes, bijgesneden en in ringetjes

800 ml kippenbouillon

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Wrijf de ribbetjes goed in met zout en peper. Verwarm een koekenpan met een beetje olie op het fornuis en braad de ribbetjes 5-10 minuten aan tot ze rondom gekleurd zijn. Voeg knoflook, gember, chilivlokken, szechuanpeperkorrels, steranijs en honing toe en bak nog 2 minuten tot de honing begint te karamelliseren. Voeg sojasaus, rijstazijn en rijstwijn toe, breng aan de kook en laat 1 minuut zachtjes koken. Proef en breng op smaak, voeg zo nodig wat extra azijn toe. Voeg lente-ui en bouillon toe en breng aan de kook. Giet over in een ovenschaal en laat in 1 uur mals worden in de voorverwarmde oven. Keer de ribbetjes halverwege de kooktijd. Haal de schaal uit de oven en giet de ribbertjes terug in de koekenpan op het fornuis. Verwarm de marinade en laat 8-10 minuten inkoken tot de saus dik en stroperig is. Keer de ribbetjes zodat ze rondom met saus bedekt zijn en dien ze op.

Hoe geef ik spareribs extra smaak?

Als de ribbetjes uit de oven komen, kun je ze een dag of twee in hun kleverige marinade laten liggen, waardoor de smaak zich echt goed kan ontwikkelen. Als je het gerecht af wilt maken, zet je ze 20 minuten op het fornuis tot ze door en door warm zijn.