

3 van die beste marinades

Mosterd-en-Coca-Cola-Marinade

Genoeg vir 2 kg ribbetjies

150 ml tamatiesous

75 ml heuning of gouestroop

75 ml blatjang

50 ml bruinasyn

50 ml appelkooskonfyt

60 ml bruinsuiker

2,5 ml paprika

2,5 ml sout

2,5 ml peper

15 ml worcestersous

15 ml sojasous

10 ml korrelmosterd

1 brandrissie, ontpit en fyngkap

150 ml coca-cola

2 kg lams- of varkrib

1 ui, in ringe gesny

Plaas alles buiten die ribbetjie en uie-ringe saam in 'n middelslag-pot oor laehitte. roer stadig tot al die bestanddele opgelos en goed gemeng is. Verwyder van hitte net voor dit kookpunt bereik en laat effens afkoel. Pak ribbetjie in 'n kasserol of plastiekbak wat omgekeer kan word. Pak uie tussenin. Gooi marinade oor en maak toe met deksel. Laat marineer vir sowat 6 uur in yskas terwyl jy vleis elke 2 uur omdraai. Braai oor warm kole of oondrooster tot goudbruin en

gaar.

Soet-suur-rib-marinade

Genoeg vir 1 kg lams- of varkribbetjies

1 kg vark- of lamsrib, ribbetjies van mekaar losgesny

1 ui, grofgekap

1 knoffelhuisie, fyngekap

6 peperkorrels

3 lourierblare

Marinade

150 ml tamatiesous

75 ml blatjang

1 ui, fyngekap

1 knoffelhuisie, fyngekap

sout en varsgemaalde swartpeper

5 ml mosterdpoeier

2 ml droë basiliekruid

50 ml witasyn

50 g ligbruinsuiker

12,5 ml worcestersous

1 ml tabasco-sous

12,5 ml sojasous

75 ml heuning

50 ml appelkooskonfyt

Plaas ribbetjies in 'n groot pot saam met die ui, knoffel, peperkorrels en lourierblare. Bedek met water en bring tot kookpunt. Laat stadig prut vir 40 – 50 minute of tot vleis sag is. Dreineer. Verhit oond tot 180 °C. Plaas al die bestanddele vir die marinade in 'n middelslag-pot oor lae hitte. Roer stadig vir 10 minute of tot alles opgelos is. Voer 'n oondroosterpan met tinfoelie uit. Pak ribbetjies in die pan en gooi marinade oor. Bak vir 30 – 40 minute terwyl jy die ribbetjies elke nou en dan omdraai. Bak tot goudbruin en bros.

Liplekker marinade

Genoeg vir 1 kg ribbetjies

50 ml kookolie

1 groot ui, fyngekap

1 knoffelhuisie, gekneus

115 g-blikkie tamatiepasta

50 ml asyn

2 ml sout

2 ml gedroogde basiliekruid

1 ml suiker

10 ml heuning

125 ml vleisaftreksel

5 ml mosterdpoeier

10 ml worcestersous

1kg vark- of skaaprib

sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

Verhit olie tot warm in 'n middelslag-pot. Voeg ui en knoffel by en braai vir sowat 3 – 5 minute of tot goudbruin. Voeg tamatiepasta by en sit deksel op. Laat mengsel vir sowat 3 – 5 minute smoor. Voeg asyn, sout, basiliekruid, suiker, heuning, aftreksel, mosterdpoeier en worcestersous by. Meng goed. Maak toe met deksel en laat prut vir sowat 15 minute tot sous verdik. Verhit oond tot 240 °C. Geur ribbetjies met sout en peper. Plaas op oondroosterpan vetkant na bo en gooi marinade oor. Bak vir 5 minute, haal uit en draai ribbetjies om. Bedek

weer met marinade. Verlaag temperatuur tot 200 °C en bak ribbetjies verder vir sowat 40 minute. Draai ribbetjies gereeld om en hou aan om dit met die marinade te bedek. Rooster tot goudbruin en gaar.

Oor die kole

Die ribbetjies kan ook op 'n rooster oor die kole gaargemaak word. Kies ribbetjies wat nie te veel vet aan het nie. Marineer vir sowat 30 minute en verf ribbetjies elke keer met die marinade wanneer hulle omgedraai word.

Bron: Sarie