

# Spare ribs

## Ghandek bżonn: (4 persuni)

4 racks spare ribs  
Basla mqatta rqiqa  
Tewma mqatta rqiqa  
Mgħarfa *chutney*  
Mgħarfa żejt taż-żebbuġa  
Kuċċarina hall *balsamico*  
Nofs kikkra nbid ahmar  
Nofs kikkra *ketchup*  
Kuċċarina *soy sauce*  
Kuċċarina għasel  
Ftit bżar u melh



## Metodu:

Aħmi r-ribs fil-forn, temperatura għolja, għal madwar siegħa  
Biex tagħmel il-*barbecue sauce*, aqli hafif il-basla u t-tewma fi ftit żejt  
Żied il-*chutney* u l-inbid u sajjar fuq nar baxx għal 20 minuta  
Żied il-hall, il-*ketchup*, is-*soy sauce* u l-għasel.  
Hawwar bi ftit bżar u melh u kompli sajjar għal 10 minuti  
Ferrex din it-tahlita fuq ir-ribs għaxar minuti qabel ma jkunu saru

## Noti:

Is-spare ribs jiġu tajbin hafna jekk issajjruhom fuq il-*barbecue*  
Din ir-riċetta tal-*barbecue sauce* tista tippreparha gurnata qabel  
Bħala kontorni ma' din ir-riċetta, tistgħu isservu *jacket potato*