

Basis Lakmarinade voor spareribs, halfzoet.

1500 milliliter Coca Cola
1500 milliliter jus d'orange
1500 milliliter water
20 gram zout
20 gram peper
500 gram bruine suiker
35 gram verse tijm
40 gram sambal
60 gram maïzena

Alle ingrediënten, behalve de maïzena, bij elkaar voegen en aan de kook brengen. Flink laten doorkoken. Het moet met minstens 1/3^e reduceren, tot ongeveer 3 liter. Binden met de maïzena volgens normaal gebruik, tot de juiste dikte.
Z.s.m. af laten koelen en koud gebruiken. De ribben tijdens het regenereren paar keer bestrijken met deze marinade.

Let op, het is een basis. Het is de bedoeling dat hier nog een twist aan wordt gegeven. B.v. kaneel, of steranijs of whatever.
Toe te voegen tijdens de productie van de marinade!!!

Wij zijn NIET aansprakelijk voor eventuele negatieve gevolgen, in welke vorm dan ook, door het gebruik van dit recept!! Wij mogen verwachten dat dit door professionals gebruikt wordt, en dat zij zelf weten hoe met alles omgegaan dient te worden!!!

Frank Smeets

Commercial kitchen manager
for grand restaurant, restaurant
chain or hotel(hospitalite-industry)

Interim and secondment based

Stoeterijstraat 12

5022ES, Tilburg

The Netherlands

0031-13-5451130

0031-6-29177742

E-mail :

Cookingbyfrank@kpnmail.nl

Info@cookingbyfrank.com

Sites :

www.cookingbyfrank.com

www.allesmetbuikspek.com

Instagram :

[cooking_by_frank_punt_com](https://www.instagram.com/cooking_by_frank_punt_com)

[alles_met_buikspek_punt_com](https://www.instagram.com/alles_met_buikspek_punt_com)

[foods_and_flavours_architect](https://www.instagram.com/foods_and_flavours_architect)



Back to basics...

Is the most honest way of cooking...