

- Pak de spareribs stevig in het aluminiumfolie en leg ze met de vleeskant naar beneden terug op de BBQ. Doordat je de vleeskant naar beneden legt voorkom je dat die lekkere sappen uit de folie druipen en blijft het vlees goed sappig.
- Laat de ribben nu voor 2 uur gaar stomen in het foliepakketje.
- Zodra de 2 uur voorbij zijn haal je de ribben uit de folie. Let op! De ribben zijn nu in principe al gaar waardoor ze erg kwetsbaar kunnen zijn, hanteer ze met beleid om te voorkomen dat ze uit elkaar vallen.
- Leg de ribben terug op de BBQ, nu met de vleeskant naar boven.
- Doe ondertussen je BBQ saus in een pannetje en laat deze in de BBQ opwarmen.
- Na een half uur begin je met het inlakken van de ribben. Bestrijk ze niet direct met al te veel saus zodat de saus de kans krijgt om mooi te karameliseren.
- Het inlakken herhaal je het laatste half uur om de 10 minuten. Je kunt dit ook vaker of juist minder vaak doen, afhankelijk van je eigen voorkeur.
- Wanneer je met een sateprikker of je kernthermometer zonder weerstand door het vlees kunt prikken zijn de ribben klaar! Meet je liever op temperatuur? Houd dan 90 tot 92 graden aan.
- Na 6 uur wachten is het dan eindelijk tijd om te genieten, eet smakelijk!

