

GELAKTE RIBBETJES

Ingrediënten

- LIEFMANS ON THE ROCKS 65 ML
- BRUINE SUIKER 2.5 EETLEPEL
- LUIKSE STROOP 1 EETLEPEL
- GEMBER 1 KOFFIELEPEL, GERASPT
- CHILIPEPER 1 KLEINE PEPER, FIJNGEHAKT
- VARKENS RIBBETJES 1/2 KG



RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bedek een bakplaat met bakpapier.
2. Meng alle ingrediënten voor de lak.
3. Leg de ribbetjes op de bakplaat en bestrijk met de marinade. Zet voor 30 min. in de voorverwarmde oven. Smeer het vlees af en toe in met wat extra marinade tijdens het bakken.
4. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS