**Krabbetjes van de barbecue**

Op de barbecue geroosterd vlees geserveerd met een pikante, zoete saus is heerlijk eten in het grensgebied van Texas en Mexico, waar de warme, zwoele avonden uitstekend geschikt zijn om buiten te eten. In dit

recept wordt het vlees in de oven bereid. Serveer het met warme tortilla's en pikante rijst met bonen.

**Ingrediënten:**

1,5 kg krabbetjes

SAUS

2,4 dl tomatenketchup

2 tl mosterdpoeder

4 el worcestersaus

2 el azijn

4 el bruine suiker

1/2 Spaanse peper, zaadjes verwijderd en fijngehakt

1/2 kleine ui, gesnipperd

4 el water

zout (naar wens)

**Bereidingswijze:**

Leg de krabbetjes in een braadslede met rooster. Dek ze met aluminium-

folie af en bak ze 15 minuten op ca. 215°C. Meng intussen in een pan

met dikke bodem alle ingrediënten voor de saus en breng deze aan de

kook. Zet het vuur laag en laat het ongeveer 15 minuten zacht koken.

Zet de oven op 175° C en verwijder de folie. Giet de saus over de krabbetjes en bak deze nog een uur; bedruip ze regelmatig. Haal de krabbetjes uit de braadslede en bewaar de saus. Snijd de krabbetjes tussen het been in stukken. Schep eventueel vet van het oppervlak van de saus en serveer de saus apart. Voor 6 personen.