**Spareribs in Chili-Roomsaus**

Cacao en chilipoeder lijken een merkwaardige combinatie, maar het is authentiek Tex-Mex. Het gebruik van cacao komt uit Mexico, waar de bittere cacaoboon al eeuwenlang wordt gebruikt om kleur en smaak toe te

voegen. Deze verfijnde krabbetjes kunt u de laatste 30 minuten op de barbecue bereiden.

**Ingrediënten:**

1 kg krabbetjes

1 tl ongezoete cacao

1 el bloem

1/2 tl komijn

1/2 tl chilipoeder

1/2 tl gedroogde oregano, gekneusd

zout en peper

2,4 dl warm water

2 el dunne honing

2 el slagroom

partjes citroen en waterkers, om te garneren

**Bereidingswijze:**

Laat de krabbetjes aan elkaar zitten. Leg ze in een braadslede en bak ze 20-25 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven. Laat ze mooi bruin worden. Giet het vet af. Meng de cacao met bloem, komijn, chilipoeder, oregano, zout, peper, water en honing en giet dit over de krabbetjes. Zet de oven op 175°C en bak de krabbetjes nog 30 minuten. Verdeel ze in stukken en leg ze op een schaal. Voeg de room aan de saus in de braadslede toe en zet dit op matig vuur Breng het aan de kook en giet het over de krabbetjes. Garneren met citroenpartjes en waterkers en serveren met mist en een avocado- of tomatensalade. Voor 4 personen.