



Geroosterde varkensribben met herfstsmaken



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1200 gram vleesribben (of varkensschouder)
1 eetlepel komijnpoeder
2 eetlepels olijfolie
1 kweeper (in stukken - of 2 stevige eetperen)
2 appels (in kwartjes)
4 sjalotten (in ringen)
2 wortels (in grove stukken)
1 bol knoflook (gehalveerd)
1 flesje bruin bier
2 1/2 deciliter kalfsfond
2 blaadjes laurier
4 takjes verse tijm
1 kaneelstokje
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees goed droog met keukenpapier en breng het op smaak met peper, zout en komijnpoeder.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote braadpan (die ook in de oven mag). Bak het vlees mooi bruin aan. Voeg nu de kweeper, de appels, de sjalotten, de wortels en de knoflook toe. Laat even aanbakken.
- 3.** Overgiet met het bier en de kalfsfond. Voeg de laurierblaadjes, de tijm en de kaneelstok toe. Doe het deksel op de pan. Plaats de pan in de oven en laat 2 uur zachtjes garen op 150 °C.
- 4.** Haal het deksel van de pan en zet gedurende 15 minuten onder de grill, zodat het vlees een korstje krijgt.