



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Riblap in tomatensaus

Ingrediënten:

- 80 gram riblap, aan één stuk
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook, gepeld en gehakt
- 3 laurierblaadjes
- 300 ml rode wijn
- 400 ml gezeefde tomaten
- 3 blokjes rundvleesbouillon
- Peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 120 graden. Verwarm 3 eetlepels olijfolie in een braadpan en bak hierin de riblap rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en bestrooi het met peper en zout.
2. Voeg 3 eetlepels olijfolie toe aan het braadvocht in de pan en bak hierin al roerend de ui met de knoflook glazig.
3. Voeg de wijn toe en laat dit tot de helft inkoken. Verkruiemel de bouillonblokjes eroverheen en doe er de laurierblaadjes met de gezeefde tomaten bij.
4. Doe het vlees met de vleessappen terug in de pan en giet er zo veel water bij totdat het vlees net onder staat.
5. Breng het geheel zachtjes aan de kook en zet dan de braadpan met deksel 2,5 tot 3 uur in de voorverwarmde oven.
6. Haal de pan uit de oven, neem het vlees uit de pan en trek het met twee vorken los. Leg het vlees vervolgens weer terug in de saus en laat het geheel, zonder deksel, nog een half uur inkoken.
7. Serveer dit gerecht met knapperige ciabatta.

Eet smakelijk!

