



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Spareribs met gekarameliseerde groenten en pikante meloenblokjes

Ingrediënten:

- 2 kilo spareribs
- 4 rode uien, geschild en in parten
- 2 winterpenen, in de lengte gehalveerd en in plakjes
- 1 bol knoflook, horizontaal gehalveerd
- 500 ml rode port
- 6 eetlepels honing
- 1 bosje salie
- 1 rundvlees bouillonblokje
- Een halve watermeloen, geschild en in blokjes van 2x2 cm
- 100 ml appelazijn
- 1 rode peper, zonder zaadlijsten en in ringetjes gesneden
- 0,5 eetlepel korianderzaad
- Boter
- Zonnebloemolie
- Zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 150 graden. Snij de racks in stukken van vier spareribs. Verhit 2 eetlepels olie met 20 gram boter in een brede braadpan en bak de spareribs rondom bruin.
2. Voeg de ui en de winterpeen toe, bak ze even mee. Voeg 5 eetlepels honing toe, laat dit licht karamelliseren en blus het geheel af met de port. Voeg de salietakjes en de knoflook toe en verkruimel het bouillonblokje eroverheen.
3. Breng het geheel aan de kook en zet de pan met deksel 4 uur in de oven. Verhoog dan de oventemperatuur tot 200





SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers



graden en laat het vlees zonder deksel nog 10 minuten in de oven staan.

4. Doe ondertussen de appelazijn met de rode peper, een snufje zout, het korianderzaad en de resterende honing in een pan en breng dit aan de kook. Neem de pan van het vuur en giet het mengsel over de meloen blokjes. Laat het geheel afkoelen.
5. Haal de spareribs, de wortel en de ui met de salietakjes en de knoflook uit het braadvocht, leg ze op een bord en plaats de pan op middel- hoog vuur. Kook de saus ongeveer een derde in, tot hij stroperig wordt.
6. Laat de spareribs afkoelen totdat je ze kunt vasthouden en duw de botjes eruit. Leg het vlees terug in de pan en verwarm het in de ingekookte saus. Zorg dat het vlees rondom bedekt is. Voeg tot slot de groenten weer toe.
7. Serveer de spareribs met een puree van witte zoete aardappels (paarse schil) en de pikante meloen blokjes

Eet smakelijk!

