

Gestoofde ribbetjes in zachte lookroomsaus

ingrediënten: voor 4 personen:

Voor het vlees:

- 1,2 kg magere ribbetjes
- bakboter
- peper en zout
- 1/4 dl vleesbouillon
- 1 glas rode porto

Voor de lookroomsaus:

- 1 fijngesnipperde ui
- 2 teentjes look (geplet)
- 1/4 dl room
- een beetje fijngehakte peterselie

Bereiding:

Voor het vlees:

1. Laat de boter smelten in een kasserol.
2. Kruid de ribbetjes met peper en zout, leg ze in de kasserol en laat ze langs alle zijden dichtschroeien.
3. Blus de ribbetjes daarna met de vleesbouillon en het glas porto, laat ze ongeveer 45 minuten stoven tot ze gaar zijn en haal ze uit de kasserol.
4. Met het vocht maakt u de saus.
5. Daarna legt u de ribbetjes opnieuw in de kasserol en overgiet u ze met de saus.
6. Laat nog enkele minuten op een klein vuurtje pruttelen.

Voor de lookroomsaus:

1. Laat wat boter smelten in een pan en fruit de fijngesnipperde ui met de geplette lookteentjes.
2. Blus met het vocht van de ribbetjes en breng de saus opnieuw aan de kook.
3. Voeg de room toe en laat inkoken tot de saus de gewenste dikte heeft.
4. Meng de fijngehakte peterselie doorheen de saus.