

# Langzaam gestoofde ribbetjes in grimbergen

Hoofdgerecht, 4 personen  
Bereidingstijd 180 minuten

## Ingrediënten

- vleesribbetjes voor 4 pers
- 4 sjalotten fijngenhakt
- 1 flesje grimbergen blond 33cl of ander blond bier
- 3,5 dl vleesfond
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 scheutje ciderazijn
- 1 eetl bruine suiker
- peper en zout boter

## Bereiden

1. Smelt een klont boter en bak hierin de ribbetjes rondom goed aan.
2. Doe dit met het deksel op de pan gedurende zo'n 25 min en draai het vlees regelmatig.
3. Neem de ribbetjes uit de pan en giet het vrijgekomen vet weg maar hou een beetje over en stoof hierin de sjalotten aan.
4. Doe vervolgens de ribbetjes terug in de pan en kruid met peper en zout, voeg de tijm en laurier toe en bevochtig met het bier, azijn en de fond.
5. Breng rustig aan de kook en laat vervolgens op een zeer zacht vuurtje zo'n 2 uur stoven, laat het laatste half uur het deksel van de pan zodat de saus al wat kan inkoken.
6. Werk af met de suiker en eventueel nog wat peper en zout.
7. Bind de saus naar wens met wat strouiroux of ander bindmiddel.