

# Varkensribben om te stoven (niet de spareribs)

## Ingrediënten

- boter
- 2 uien
- 1 appel
- 2 sneden brood
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepels stroop
- 1,5 bouillonblokjes
- 1 eetlepel kippenkruiden
- zwarte peper naar smaak
- zout naar smaak
- water of bruin bier

Lekker stoofgerecht met een zoete toets in de saus.

## Vorbereiding

- Snij de uien fijn en de appel in kleine stukjes.

## Bereidingswijze

1. Bak het vlees aan in boter tot het mooi goudbruin gekleurd is.
2. Gebruik hiervoor een pan met dikke bodem.
3. Kruid het met peper, zout en kippenkruiden.
4. Haal het vlees daarna uit de pan en bak de uien en de appelstukjes in het braadvet van het vlees.
5. Laat de uien en de appel 5 minuutjes stoven en doe het vlees dan terug in de pan.
6. Bestrooi het vlees met de bloem en voeg de stroop en de bouillonblokjes toe.
7. Giet water over het vlees tot het bijna onder staat.
8. Leg nu de twee boterhammen op het vlees.
9. De boterhammen zullen beetje bij beetje oplossen en verdwijnen in de saus.
10. Ze zorgen ervoor dat de saus aandikt.
11. Laat de ribbetjes minstens 1,5 uur garen op een klein vuur.