

Sudder ribjes

www.kookjemee.nl

sudder ribjes

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: 6 uur in slowcooker

Ingredienten:

4 tot 6 mooie ribs

Italiaanse kruiden

1 grote fles chili saus

2a3 grote uien

4 vleestomaten in dikke plakken gesneden
olie,peper en zout

Bereidingswijze:

Snijd de ribs in mooie stukken(3 botjes per stukje).

Snijd de uien in ringen en fruit ze aan in een braadpan met

een scheutje olie.

Doe de uien in de slowcooker en bak de ribs in het achter gebleven vet.

Leg een laag ribs op de uien en giet er een laag chilisaus over.

Nu weer een laag ribs en de tomaten en dan weer chili.

Eindig met chilisaus.

Schep na de sudder tijd de ribs uit de pan en doe de saus in een andere schaal lekker bij rijst en of aardappel puree.



Dit recept is keer bekeken.