

varkens ribstuk

Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten: ca 120

Ingredienten:

Ribstuk van ongeveer 1,5 kilo

Fond ongeveer 4dl(kalf)

flink wat takjes rozemarijn(vers)

4 eetl olijf olie milde

2 dl droge witte wijn

zout en peper, citroen of limoen

25 gr koude roomboter in blokjes

2 theelepels rasp van de citroen

Bereidingswijze:

Meng de citroenrasp met zout en peper en wrijf het vlees

hiermee in.

Maak met een mes aan de boven kant van het ribstuk wat inkepingen en stop hierin wat rozemarijn.

Leg het vlees in een ovenschaal(eentje van metaal die ook op het gas kan) en giet eerst de wijn in de schaal en dan de olijfolie erover.

Braad het ribstuk in een voorverwarme de oven ongeveer 1,5uur op 210gr.

Leg na 30 min de teentjes knoflook rond het vlees.

Belangrijk dat je het vlees regelmatig bedruipt met het braadvocht.

Haal na de braadtijd het vlees en knoflook uit de schaal en houd warm.

Zet de schaal op het gas en voeg de fond het citroensap erbij en laat op een zacht vuur tot de helft inkoken.

Breng op smaak met zout en peper en doe vlak voor serveren de klontjes boter(bindt de saus)en zeer fijn gesneden rozemarijn toe.

Ik heb dit recept in een oude Libelle gevonden en het is zeer de moeite waard!!

Ook heel goed voor het kerstmenu!!

Dit recept is keer bekeken.