



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 ribstuk van ca 800 gram
- 2 dl rode wijn
- 1 runderbouillonblokje
- ½ liter water
- 10 jeneverbessen
- 1 teentje knoflook
- 2 kruidnagels
- 2 blaadjes laurier
- zwarte peper uit de molen
- 50 gr boter
- 1 ui

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/Newlogo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

- 1 Haal het vlees een half uur voor bereiding uit de koelkast.
- 2 Verhit de boter in de braadpan tot deze niet meer bruist en braadt het ribstuk aan beide kanten 2 minuten aan.
- 3 Blus af met de rode wijn.
- 4 Voeg het water en het runderbouillonblokje toe (het vlees moet onder water en wijn staan).
- 5 Snijd de knoflook en ui in kleine stukjes, en doe deze samen met de kruidnagel, gemalen peper, laurier en de jeneverbessen in de pan.
- 6 Laat op zacht vuur 2-3 uur stoven tegen het kookpunt. Als het vlees uit elkaar begint te vallen, dan is het gaar.
- 7 Haal het vlees uit de pan en zeef het stoofvocht.
- 8 Kook het stoofvocht in tot de helft van het volume, eventueel op smaak brengen en afbinden met wat aardappelzetmeel tot een heerlijke jus.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten