

Klapstuk op sjiek

Bereiden in:

Voorbereiding: 45 min.

Bereiding: 4 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1,5 klapstuk met bot (short ribs)
- plantaardige olie, voorkeur voor koolzaadolie, maar zonnebloemolie kan ook
- 250 gr sjalotjes in dunne ringen snijden
- 2 stengels bleekselderij, kleine blokjes van maken
- 200 gr wortel of winterpeen, ook in kleine blokjes
- ½ bol knoflook, teentjes geplet
- 25 gr boter
- 2 el tomatenpuree
- 750 ml rode wijn, soepel en rond, denk aan een Merlot of Cabernet Sauvignon
- 500 ml runderbouillon
- 3 takjes verse rozemarijn
- 1 sinaasappel

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Klapstuk op sjiek

Bereiding

1. Begin met het van elkaar snijden van de ribben. Daarna de afzonderlijke ribben zouten en met peper bestrooien.
2. Eerst even de pan goed heet maken en daarna een flinke scheut olie in de pan doen.
3. De ribben nu snel rondom aanbraden, tot ze goed zijn dichtgeschroeid.
4. Doe er een paar tegelijk zodat ze allemaal mooi bruin aangebraden kunnen worden. Eenmaal aangebraden even uit de pan en apart zetten.
5. Schenk eventueel wat extra olie in de pan en fruit de sjalot, bleekselderij en wortel 10 minuten op middelhoog vuur in de pan terwijl je regelmatig roert. Voeg halverwege de knoflook en boter toe. Roer op het laatst de tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee.
6. Schenk de rode wijn en runderbouillon in de pan en verwarm. Leg daarna de short ribs in het vocht samen met 3 takjes rozemarijn. Laat dit 4 - 5 uur pruttelen op het laagste pitje en de deksel op de pan. Let op dat het niet kookt, maar dat u af en toe wat belletjes in het vocht omhoog ziet komen. Controleer het vlees steeds. De short ribs zijn goed als het vlees zacht is en bijna van het bot wil vallen.
7. Wees nu voorzichtig, het vlees moet wel aan de botjes blijven zitten. Haal de ribs uit de pan. De rozemarijntakjes mogen ook weg. Laat nu de saus op hoog vuur inkoken tot een mooie, dikke saus. Lijkt dit wat moeilijk dan zou u een lepel maizena kunnen toevoegen. (1 eetlepel maïzena en 1 eetlepel koud water, eerst even door elkaar roeren voordat het in de pan gaat).
8. Het vuur nu lager zetten en de ribs terugleggen in de pan. Verwarm 10 minuten op het laagste pitje met de deksel op de pan.
8. Serveer de short ribs in een diepe schaal of op borden met de saus. Rasp er wat sinaasappelschil over en bestrooi met fijngehakte peterselie.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten