

RUIGE RIBBEN

Spareribs kennen we nu wel zo'n beetje. Wij gaan lekker op avontuur met runderribstuk met Italiaanse kruidenrub, Franse lamsracks, Vlaamse tripel shortribs en geitenribben uit Umbrië. Om je vingers bij af te likken (doen!).

RECEPTEN EN BEREIDING
YOLANDA VAN DER JAGT
FOTOGRAFIE ERIK VAN LOKVEN
STYLING CYN FERDINANDUS
PRODUCTIE MERIJN TOL



yolanda's stoere keuken.

lamsrack

Superlekker, kruidig & snel gaar.

spareribs

Worden door slow roasting zacht & zoet.

runderribstuk

Zit veel vlees aan, ideaal om te stoven.

geitenribben

Hebben veel smaak, nog meer dan lam.



YOLANDA

Hoe groter het stuk vlees, hoe leuker het wordt volgens mij. Vaak ook makkelijker. Niks engs aan!



Geitenribben uit Umbrië met knoflookcrostini's

YOLANDA

Als je een groot stuk rundvlees aan het bot braadt, krijgt het veel meer smaak



Runderribstuk met Italiaanse citroen-kruidenrub



YOLANDA

De geitenribben kunnen de stoere smaak van gepofte knoflook prima hebben

yolanda's stoere keuken.



Spaanse spareribs met sherry

YOLANDA Laat de Spaanse ribben lekker een hele dag marineren, dan kunnen alle smaken goed intrekken

Vlaamse tripel ribs met kruidnagel





Franse lamsracks met grove mosterd en dragon

YOLANDA

Als je het vet van de racks kruislings insnijdt, kan de hitte er beter bij. Het vlees hoeft minder lang in de oven en wordt ook krokanter.



Spareribs met granaatappel en steranijs

yolanda's stoere keuken.

runderribstuk met italiaanse citroen-kruidentrub

hoofdgerecht (4-6 personen)

2 kg runderribstuk (2 ribstukken, bestel bij de slager)

4 tenen knoflook, schoongemaakt

10 takjes tijm

1 takje rozemarijn

5 takjes marjoraan

5 takjes oregano

50 ml olijfolie + 3 el

1 (bio)citroen, schoongeboend

500 g cavolo nero, schoongemaakt

ook nodig: vleesthermometer, vijzel

Bestrooi het vlees rondom met zout en peper en leg het in een braadslee. Stamp in de vijzel 3 tenen knoflook met een beetje zout fijn tot een grove puree. Snijd de kruidentakken grof, voeg ze bij de knoflook en stamp fijn. Roer de olie erdoor. Breng op smaak met peper. Schil de citroen met een dunschiller, voeg de schillen toe en stamp nog even mee. Wrijf het vlees in met de grove kruidenrub en laat 1 uur marineren op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 130°C. Zet de braadslee in het midden van de oven en rooster het vlees ± 1 uur, zodat het nog rood is van binnen, of naar wens langer. Keer het

tussendoor een keer om. Steek de vleesthermometer in het midden van het vlees. De kerntemperatuur van rood/medium rood vlees is 52-55°C.

Rits de kool van de stelen. Breng een pan met ruim water en zout aan de kook en kook de cavolo nero ± 5 min. Schep op een bord en laat uitdampen. Verhit de resterende olie, snijd de overgebleven teen knoflook in dunne plakjes voeg toe. Bak de knoflook in ± 2 min. goudgeel. Voeg de cavolo nero toe en stooft ± 5 min. met een deksel op de pan. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd het vlees in dunne plakjes en geef de cavolo nero erbij. Lekker met polenta of smeuge aardappelpuree.

* Ook wel palmkool genoemd, te koop op boerenmarkten, bij groentewinkels en goed gesorteerde supermarkten. Bereiding ± 25 min. / 1 uur marineren / roosteren ± 1 uur.

geitenribben uit umbrië met knoflookcrostini's

hoofdgerecht (4 personen)

1 kg geitenracks, dubbel*

5 takken (gedroogde) wilde oregano

250 ml Italiaanse rode wijn

8 el olijfolie

4 grote bollen knoflook

800 g (fles)pompoen, schoongemaakt en in blokken

100 g hazelnoten, geroosterd

½ zuurdesemstokbrood, in plakjes

ook nodig: grillpan

Bestrooi het vlees aan beide kanten met zout en peper. Pluk de oregano erboven. Schenk de wijn en 4 el olie erover. Laat het zo minstens 12 uur marineren. Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de knoflook in een oven-schaal, schenk er 2 el olie over. Plaats de knoflook in het midden van de oven en rooster de knoflook in ± 45 min. gaar. Rooster het stokbrood goudgeel, halveer de knoflook bollen, druk de puree eruit en smeer op het brood. Kook de

pompoenblokken in ruim water met zout gaar in ± 20 min. Giet het kookvocht af en stamp het met een stamper tot een grove puree. Breng op smaak met zout en peper. Schep de pompoenpuree in een schaal. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan, hak ze fijn en schenk er 2 el olie over. Schep de hazelnootcrunch over de pompoen.

Verhit de grillpan, haal het vlees uit de marinade. Bestrijk met de resterende olie en gril aan beide kanten goudbruin en gaar, afhankelijk van de dikte van de ribs in ± 5-10 min. Leg het vlees op een bord, schep de puree ernaast en serveer met knoflookcrostini's.

* Geitenvlees en -ribben worden bij veel boerderijwinkels verkocht, bij sommige (Marokkaanse) slaggers. Bestel van tevoren! Of bestel online, kijk op geitenvlees.com voor adressen. Bereiden ± 1 uur en 10 min. / marineren minstens 12 uur.

spaanse spareribs met sherry

hoofdgerecht (4 personen)

1½ kg spareribs

100 ml sherry, fino of manzanilla (slijter)

1 tl saffraandraadjes

1½ el (gerookt) paprikapoeder

50 ml olijfolie + 2 el

2 el verse munt, grof gesneden

2 el peterselie, grof gesneden

¼ tl gemalen komijn

50 g bruine amandelen, geroosterd

400 g spinazie, gewassen

Bestrooi de spareribs rondom met zout en peper. Roer in een kom de saffraandraadjes en sherry door elkaar. Voeg paprikapoeder en de olie toe. Schenk de marinade over het vlees en wrijf in het vlees. Laat het vlees 1 uur marineren in de koelkast. Wentel het een paar keer door de marinade.

Verwarm de oven voor op 120°C. Leg de spareribs in een ovenschaal naast elkaar. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Plaats de schaal in het midden van de oven en bak het vlees in ± 6 uur gaar.

Meng de munt, peterselie en komijn door elkaar. Hak de amandelen fijn en schep door de kruiden. Verhit de 2 el olie in een hapjespan, voeg de spinazie toe en schep het al roerend om tot het geslonken is. Breng op

smaak met zout en peper. Snijd de spareribs in stukken, schep de jus uit de schaal erover. Geef de spinazie erbij en bestrooi met het kruiden-komijnmengsel. Bereiden ± 20 min. / marineren ± 1 uur / oven ± 6 uur.

vlaamse tripel ribs met kruidnagel

hoofdgerecht (4 personen)

Begin 1 dag van tevoren met marineren.

1½ kg shortribs*

½ el gemalen kruidnagel

3 blaadjes laurier

2 uien, in parten

330 ml tripel bier (bijv. Affligem tripel)

10 el (citroen)mayonaise

5 el peterselie, fijngesneden

750 g dikke frieten (ontdooit, of vers

gesneden van bintjes of agria)

ook nodig: frituurpan of wok met

plantaardige olie, keukenrol, staafmixer

Begin 1 dag van tevoren. Bestrooi de shortribs rondom met zout en peper. Strooi de kruidnagel erover en wrijf in het vlees. Doe het vlees in een niet te grote ovenschaal, leg de laurier en uien eromheen. Schenk het bier over het vlees. Dek het vlees af en laat het in de koelkast minstens 12 uur marineren.

Haal het vlees 1-2 uur voor bereiding uit de koelkast. Draai het vlees om in het bier en laat op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 120°C. Dek de schaal met vlees af met aluminiumfolie. Plaats de schaal in het midden van de oven en rooster het vlees in ± 6 uur gaar.

Verhit de frituurpan een half uur voor het vlees klaar is op 180°C. Pureer de peterselie en de mayonaise met de staafmixer kort. Bak de frieten (evt. even voorbakken) in niet te grote porties in ± 5 min. goudbruin, schud goed uit en bestrooi met zout. Snijd de spareribs in stukken, schep de friet met peterseliemayonaise ernaast.

* Shortribs ofwel korte ribben zijn de koevariant van spareribs, ook de naam runder-spareribs is gangbaar. Het zijn ribben met stevig, mooi dooraderd vlees, ideaal om te stoven. Bestel bij de slager of online. Bereiden ± 15 min. / marineren minstens 12 uur / rusten 1-2 uur / oven ± 6 uur.

TIP Pulled beef, de runderversie van pulled porc: pluk het gare vlees van de botjes en maak het met twee vorken los. Heerlijk op een sandwich of in een wrap.

franse lamsracks met grove mosterd en dragon

hoofdgerecht (4 personen)

2 el grove mosterd

5 takken dragon

150 ml droge witte wijn

50 ml olijfolie + 3 el

1 el gekneusde peperkorrels

2 lamsracks à 400 g, vraag je slager evt. om schoongemaakte ribbetjes: frenched racks

2 el verse tijmblaadjes

½ tl fijn zeezout

1 kleine knolselderij, schoongemaakt

400 g haricots verts, schoongemaakt

ook nodig: frituurpan of wok met

plantaardige olie, keukenrol

Roer in een kom mosterd, dragon, wijn, olijfolie en peperkorrels door elkaar. Bestrooi het vlees met zout en schep het door de marinade. Laat het vlees 1 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 175°C. Roer de tijm en zout door elkaar in een kom of stamp grof in een vijzel. Snijd de knolselderij in 3 mm dikke plakken en die vervolgens in 3 mm dikke reepjes. Verhit de frituurpan, frituur de knolselderij in kleine porties in enkele minuten goudgeel. Schud de olie er goed af. Laat de knolselderij uitlekken op keukenpapier en schep ze om met tijmzout.

Haal het vlees uit de marinade. Verhit de resterende olie in een koekenpan met dikke bodem. Braad het vlees aan beide kanten goudbruin. Zet het vlees in de oven en braad nog ± 5 min. tot het mooi rosé is. Laat het vlees nog even rusten en snijd de racks in koteletten. Kook de boontjes in ± 4 min. beet-gaar, giet af en schep om met een beetje olie. Serveer met de gefrituurde knolselderij en haricots verts. Lekker met gebakken aardappels.

Bereiden ± 35 min. / marineren 1 uur / rusten ± 10 min.

TIP De marinade is ook lekker als saus: verwarm even een pannetje op middelhoog vuur 10 min. en schenk over het vlees.

spareribs met granaatappel en steranijs

hoofdgerecht (4 personen)

1 (bio)sinaasappel, schoongeboend

100 ml granaatappelmelasse*

50 ml olijfolie + extra

5 steranijs

1½ kg spareribs

4 kweeperen

150 g Turkse yoghurt, uitgelekt**

½ granaatappel, schoongemaakt

ook nodig: aluminiumfolie

Rasp de schil van de sinaasappel boven een kom. Pers het sap erboven uit. Voeg de granaatappelmelasse, 50 ml olijfolie en steranijs toe. Roer het door elkaar. Bestrooi de spareribs rondom met zout en peper. Schenk de marinade over het vlees en wrijf het in het vlees. Laat het vlees minstens 2 uur marineren in de koelkast. Wentel het een paar keer door de marinade.

Verwarm de oven voor op 120°C. Leg de ribben in een ovenschaal naast elkaar. Schenk de marinade erover. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Plaats de schaal in het midden van de oven en bak het vlees in ± 6 uur gaar.

Prik de kweeperen rondom in met een scherp mes. Wikkel elke kweepeer in een stuk aluminiumfolie. Leg ze erbij in de ovenschaal als het vlees 4 uur in de oven staat en bak ze gaar.

Schep de yoghurt op een schaal, strooi de granaatappelpitten erover. Bedruppel met wat olijfolie. Snijd de ribben in stukken en verdeel ze over de borden.

Haal de kweepeer uit het folie, snijd doormidden en schep het klokhuis eruit. Verdeel de kweepeer over 4 borden, schep de jus uit de ovenschaal over het vlees.

* Granaatappelmelasse is te koop bij Turkse of midden-oosterse winkels of online. **+**

** Laat de yoghurt ± 4 uur in een theedoek in een zeef uitlekken.

Bereiden ± 20 min. / marineren min. 2 uur / oven ± 6 uur. **d.**

+ KLIK VOOR MEER INFORMATIE OVER DIT INGREDIËNT IN DE WOORDENLIJST OP DELICIOUSMAGAZINE.NL