

Ingrediënten voor 4 personen

100 g spekblokjes

1 ui

450 g pastinaak

1 takje rozemarijn

aardappels
(vastkokend)

800 g

bladpeterselie

handje

75 ml calvados

350 ml cider

1 el ciderazijn

kippenbouillon

400 ml

1 el bloem

1 el mosterd

1 el boter

peper en zout

800 g spareribs

Zoet stoofpotje met ribbetjes

DUUR: ☺☺☺ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 👤👤

1 Pel en snipper de ui. Schil de pastinaak en snij 'm in stukken.

2 Bak het spek in een stoofpot krokant. Haal het uit de pan. Kruid de ribben met peper en zout. Laat ze in het spekvet mooi bruin kleuren. Haal eruit.

3 Doe de ui in de pan en fruit glazig. Voeg de pastinaak toe en laat lichtjes kleuren. Blus met calvados en roer de aanbaksels los. Doe de rozemarijn, de ribbetjes en het spek er weer bij. Overgiet met cider, ciderazijn en kippenfond. Breng aan de kook, draai het vuur lager en laat 2 uur afgedekt sudderen.

4 Verwarm intussen de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en snij ze in partjes. Leg ze op een bakplaat en besprenkel met olijfolie. Bak 30 minuten in de oven. Kruid met zout.

5 Meng de boter met de bloem en mosterd. Voeg het mengsel aan de stoofpot toe en laat 10 minuten mee sudderen, tot de saus gebonden is. Werk af met peterselie. Serveer met de ovenaardappeltjes.