



Riblappen

Riblappen stoven

Ingrediënten

- kilo riblappen
- paar laurierblaadjes
- 2 gesnipperde uien
- theelepeltje jeneverbessen
- 2 takjes rozemarijn
- 0,75 liter stevige rode wijn
- 2 stronkjes gesneden bleekselderij
- 300 gram plakken winterwortel

Bereiding

1. Leg in een kom de laurierblaadjes, de rozemarijn, de jeneverbessen en de gesnipperde ui. Leg de in grove stukken gesneden riblappen er op en giet de rode wijn er overheen. Laat de riblappen minstens een paar uur staan zodat de smaken lekker intrekken.
2. Verhit in een stoofpan een klont boter en bak de gesneden groenten even aan. Vervolgens giet je de licht voorverwarmde marinade toe. Zet de pan op een vlamverdelers en sluit hem met de deksel. Laat het vlees nu 2,5 tot 3 uur zachtjes sudderen.
3. Na het sudderen verwijder je de jeneverbessen, de rozemarijn en de laurierblaadjes. De jus met de gegaarde groenten die overblijft kun je pureren tot een heerlijke saus.
4. Serveer de gestoofde riblap met gekookte aardappelen of puree en broccoli.

Ierse Runderstoof

Ingrediënten

- 700 gram riblappen
- 2 tl paprikapoeder
- 3 el bloem
- 80 gram boter
- 2 uien, grofgesneden
- 5 dl jus
- 5 dl Guinness
- 3 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm
- 1 prei in ringen
- 1 wortel in blokjes van 1 cm
- Zwarte peper en zeezout

Bereiding

1. Snijd de riblappen in blokjes van 2,5 x 2,5 centimeter
2. Bestrooi het vlees met zwarte peper en het paprikapoeder en meng goed
3. Bestuif met de bloem en meng alles door elkaar.
4. Verwarm de boter in een braadpan en bak het vlees hierin rondom bruin. Voeg de uien toe en bak ze circa 1 minuut mee.
5. Blus af met de jus en de Guinness, voeg de laurierblaadjes en de tijm toe en leg de deksel op de pan. Zet het vuur laag en laat circa 1 uur zachtjes stoven
6. Voeg de prei en de wortel toe en laat nog ongeveer 1,5 uur stoven
7. Breng de stoof op smaak met zwarte peper en zeezout.
8. Lekker met pastinaakpuree.

Riblap bakken

Een steak van riblap? Dat stuk vlees gebruik je toch voor stoofgerechten... Nee dus!

<https://www.thomasculinair.nl/steak-van-ribap>

Ingrediënten

- een flinke riblap
- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- boter

Bereiding

1. Maak de marinade van te voren klaar door de twee tenen knoflook met een knoflookpers fijn te persen boven een schaaltje. Doe er een flinke snuf peper en zout bij en voeg 2 tot 3 eetlepels olijfolie toe. Roer alles goed door elkaar en smeer de riblap in met de marinade. Bij voorkeur maak je de marinade voor de steak van riblap een dag van te voren. Hoe langer het kan intrekken hoe beter.
2. Zet een (grill)pan op het vuur en laat de pan goed heet worden met een scheut olijfolie in de pan. Haal de riblap uit de marinade en klop even af, zodat er geen stukjes knoflook meer aan het vlees zitten. Deze kunnen namelijk bitter worden tijdens het bakken en ze hebben al de smaak afgegeven aan het vlees.
3. Zet het vuur hoog en bak de riblap enkele minuten per kant, tot het mooi bruin van kleur is. Voeg een klont boter toe en bak op wat lager vuur nog 2 minuutjes door. Giet onder het bakken steeds wat van het braadvocht over het vlees. Dit noemen we arroseren.
4. Haal het vlees uit de pan en laat 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie of in de oven (65 tot 70 graden).
5. Snijd het vlees daarna in mooie dunne plakken.