

Varkensribstuk met pruimedanten en gepofte aardappelen

Tijdsduur totale maaltijd: 40 minuten

Op de bbq 15 minuten – Directe of indirecte methode

Materiaal:

Vleestang
Koperdraadborstel
Oliekwasten (hittebestendig)
Aluminiumfolie
Vleesmand
Parisiëne-boor
Slagersmes
Snijplank

Voor 4 personen

4 varkenskoteletten van elk 180 gram of een ribstuk van 800 gram tot 1 kg
2 dl kalfsjus
kruidenolie
150 gram gewelde pruimen
2 borrelglasjes mader
peper en zout uit de molen
Aardappelen
500 gram nieuwe aardappelen van gelijke grootte, gewassen in de schil
100 gram roomboter
2 teentjes knoflook, fijngehakt
peterselie

Bereidingswijze aardappelen:

Begin met de aardappelen. Die moeten 40 minuten op de bbq! Meng de boter, knoflook, peterselie, peper en zout tot kruidenboter. Haal met behulp van een parisiëne-boor een bolletje uit de aardappel.

Leg de aardappel op de folie. Vul het holletje in de aardappel met kruidenboter. Strooi er peper en zout over en vouw de folie dicht. Zet de aardappelen naast het vlees op de bbq.

Bereidingswijze varkensrib:

Je kunt de varkensrib op 2 manieren bereiden; indirect of direct:

• Direct gegrilde varkensrib

Voor de snelle manier is de directe bereiding een betere oplossing. Zorg voor een hete grill. Smeer het vlees in met kruidenolie. Gril de koteletten direct 4 minuten aan de ene en 4 minuten aan de andere zijde. Houd het vlees warm onder aluminiumfolie en laat de aardappelen op half vuur zachtjes poffen.

• Indirecte bereiding

Vraag de slager de koteletten niet los van de rib te snijden. Bestrooi het gehele stuk vlees met zout en peper en smeer het in met kruidenolie. Doe het ribstuk in de vleesmand en zet deze midden op de bbq. Gril het vlees indirect gedurende 35 à 40 minuten. Laat het 15 minuten rusten in aluminiumfolie.

Bereidingswijze saus:

Doe de mader in een steelpan en flambeer het vocht. Blus af met kalfsjus. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Voeg als laatste de pruimen toe. Je kunt een beetje vocht van de pruimen aan de saus toevoegen om de smaak wat te versterken.

Laatste handelingen:

• Directe bereiding

Bestrooi de koteletten vlak voor ze worden opgediend met zout en peper. Geef de saus, pruimen en een pakketje gepofte aardappel erbij.

• Indirecte bereiding

Haal het ribstuk uit de folie. Roer eventueel de uitgelopen vleessappen door de saus! Snijd het vlees langs de ribben in koteletten. Geef de saus, pruimen en een pakketje gepofte aardappel erbij.

Tip:

• Snijd het ribstuk in bij zijn van de gasten! Dit maakt een fantastische indruk en is een onmisbaar showelement van het buitenkoken!

