

Riblappen ragout met ontbijtkoek

Ingredienten

1 pond riblappen
2 uien
2 plakken ontbijtkoek (reform honingkoek)
sap van een 1 limoen
1 scheutje wijn (of azijn)
laurierblaadje, zout, peper, tijm
Worcestershiresaus
olijfolie
1 pond sperciebonen
zilvervliesrijst
1 banaan
2 sinaasappels
1 appel
verse peterselie en dille voor garnering

Bereidingswijze

Laat de riblappen dichtschroneien in de hete olijfolie en zorg ervoor dat er na het schroeien een mooi bruin baklaagje op komt.

Bak de uien mee.

Voeg wanneer de uien voldoende gebakken zijn de ontbijtkoek in stukjes toe samen met wat water en de wijn (en/of azijn).

Voeg naar smaak zout, peper en tijm toe en een laurierblaadje.

Laat vervolgens op een laag vuurtje uren pruttelen, desnoods met warmhoudplaatje.

Een half uur tot 45 minuten voor aanvang diner: maak de sperciebonen schoon en zet ze op.

Zet vervolgens de rijst op.

Maak in de tijd waarin de pannetjes op het vuur staan de fruitsalade klaar.

Maak dan de ragout af op smaak met kruiden en eventueel Worcestershiresaus en garneer het geheel met zeer fijn gesneden dille en peterselie.