TENDENS

Kletskoppen: Korean style ribbetjes

Ribbetjes & marinade

Ingrediënten

- Ongeveer 1.5 kg varkensribbetjes
- 150 gr bruine suiker
- 150ml sojasaus
- 40 ml water
- 40 ml mirin (zoete rijstwijn)
- 1 sjalot
- 1 peer (appel mag ook)
- 4 geplette teentjes look
- 1-2 el sesamolie
- zwarte peper
- 2 stukjes lente-ui voor de afwerking

Strooi de bruine suiker over de ribbetjes en wrijf deze heel goed in het vlees. Laat ongeveer 10 minuutjes intrekken.

Maak de marinade van de resterende ingrediënten. Doe de ribbetjes in een zak of doos en giet de marinade over de ribbetjes. Sluit deze goed af en zet minstens 5 uur in de koelkast. Een nacht laten marineren is nog beter. Zo wordt het vlees zachter.

Leg de ribbetjes in een ovenschaal en zet een 40-tal minuten in de oven op 200°. Vervolgens zet je de schaal nog 5 minuutjes onder de grill.

Gebakken butternut met salsa en dragon

Ingrediënten

- 1 butternut (flespompoen)
- 2 el olijfolie
- 1 hand grof gehakte verse dragon
- zeezout

Voor de salsa:

- 250gr cherry tomaten
- 1 gele paprika
- ½ - 1 groene chili
- 1 geplet teentje look
- 2 el witte wijnazijn of witte balsamico-azijn
- zeezout
- zwarte peper

De schil van de pompoen goed wassen. Snij in stukken, verwijder de pitten en meng samen in een schaal met de olie, dragon, het zeezout en de zwarte peper. Leg op bakplaat en bak voor ongeveer 20 min in een voorverwarmde oven op 200°.

Maak de salsa klaar:
Snij de tomaten in 4. Snij en verwijder de pitten van de gele paprika en de groene chili. Meng alles samen met de rest van de ingrediënten. Deze salsa serveer je op de ribbetjes.

Gekarameliseerde aardappelen

Ingrediënten

- 600 gr vastkokende aardappelen
- 1 dl room
- 2 el suiker
- 1 el boter
- olijfolie

Kook de aardappelen tot ze gaar zijn. Verwijder de schil en meng de aardappelen met de room. Laat dit eventjes rusten.

Ondertussen laat je de boter en een klein beetje olijfolie smelten in een pan. Voeg de suiker toe en laat zachtjes karamelliseren. Als de suiker en boter lichtbruin kleuren, mogen de aardappelen met de room erbij. Laat nog even bakken.

SMAKELIJK!