

## RIBBETJES MET KOMKOMMERSALADE EN AARDAPPELEN IN DE SCHIL



### Ingrediënten (4 personen):

*4 grote aardappelen (vastkokend)*

#### **VOOR DE KRUIDENBOTER:**

*150g zachte boter*

*1 bot bieslook*

*peper en zout*

#### **VOOR DE KOMKOMMERSALADE:**

*1 komkommer*

*2 el arachideolie*

*2 el azijn*

*½ bot dille*

*1 sjalot*

*zeezout en zwarte peper*

#### **VOOR DE RIBBETJES:**

*1 ½ kg varkensribbetjes*

*4 tenen look*

*4 el honing*

*4 cm gember*

*4 el sojasaus*

*1 tl chilivlokken*

*1 tl zeezout*

*1 tl zwarte peper*

*2 el tomatenconcentraat*

*2 el olijfolie*

*1 el jeneverbessen*



### Bereidingswijze:

*Schrob de aardappelen proper. Kook ze gaar.*

*Snij de ribbetjes in twee. Breng water aan de kook met zout en peper. Kook de ribbetjes gaar gedurende 10 à 15 minuten onder deksel.*

*Maak de marinade. Meng honing met sojasaus.*

*Doe een eetlepel jeneverbessen en zeezout in een vijzel. Voeg de chilivlokken (naar smaak) toe. Stamp fijn. Voeg toe aan de honing.*

*Pel de tenen look. Pers fijn en voeg toe aan de honing.*

*Schil de gember. Snij superfijn. Meng onder de marinade.*

*Voeg tenslotte het tomatenconcentraat, eventueel honing (naar smaak) en olijfolie toe. Meng goed onder elkaar.*

*Steek de BBQ aan.*

*Haal de ribbetjes uit de bouillon. Borstel ze langs beide kanten in met de marinade. Leg ze op een bakplaat en plaats 25 à 30 minuten op de BBQ. Draai om de 5 minuten om en marineer ze steeds. Leg de aardappelen op de bakplaat bij de ribbetjes. Laat ze ongeveer 15 minuten mee garen.*

*Maak ondertussen de komkommersalade. Schil de komkommers. Snij in schijfjes. Pel een sjalot en snij fijn. Hak een halve bot dille fijn.*

*Meng onder elkaar en voeg de azijn en olie toe. Kruid met peper en zout. Zet opzij.*

*Maak de kruidenboter. Belangrijk: zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Snij bieslook fijn. Meng dit onder de boter en kruid naar smaak met peper en zout.*

*Haal de aardappelen van de BBQ. Maak inkepingen in de aardappelen en lepel er boter in. Leg op een bord. Serveer er de ribbetjes en komkommersalade bij.*