



—  —

I LOVE DUROC D'OLIVES RIBS

—





ORANGE RIBBETJES

MET AARDAPPELSALADE EN WATERKERS

GEMARINEERDE DIPRIBBETJES

MET LENTE-UITJES

JACK THE RIBBETJES

MET KRIELPATATJES

IN COLA GEMARINEERDE RIBBETJES

MET ROEREIRIJST

RODENBACHRIBBETJES

MET AARDAPPELPUREE

IN SINAASCOLA GEGAARDE RIBBETJES

MET FIJNE FRIETJES

IN WIJN GEGAARDE RIBBETJES

MET PAPPARDELLE EN PARMEZAANKAAS

AZIATISCHE RIBBETJES

MET SOJA, PAKSOI, EIERNOEDELS EN GEMBER

AMERIKAANSE RIBBETJES

MET GEGRILDE MAIS, MACARONI & CHEESE EN COLESLAW

GRIEKSE RIBBETJES

MET MEZZE

MAROKKAANSE RIBBETJES

MET COUSCOUS EN KIKKERERWTEN



ORANGE RIBBETJES MET AARDAPPELSALADE EN WATERKERS

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 eetlepel venkelzaad
2 theelepels gerookt paprikapoeder
zeste van 1 sinaasappel
1 theelepel gedroogde tijm
1 theelepel bruine suiker
2 geplette teentjes look / peper en zout
5 dl appelsap / 1 dl ciderazijn of witte-wijnazijn
5 dl barbecuesaus / grof zeezout
400 g gekookte aardappelen
2 eetlepels mayonaise
1 botje peterselie / 1 krop salade
1 botje waterkers

BEREIDING:

Maak de barbecuemix de dag voordien. Stamp hiervoor de venkelzaadjes fijn in een vijzel en voeg het paprikapoeder, sinaasappelzeste, tijm, bruine suiker en look toe. Kruid met peper en zout en meng het geheel tot een dieprode pasta. Neem een schaal die zo groot is dat je er een hele lat in kan leggen en giet er het appelsap en een scheutje azijn in. Strooi de barbecuemix op een plank. Dompel de ribben onder in het appelsap, leg ze op de plank en bestrooi ze rondom met de barbecuemix. Zet het resterende appelsap in de koelkast. Masseer de barbecuemix grondig in het vlees. Verpak de ribben en leg ze een nacht in de koelkast. Haal het vlees de volgende dag 1 uur op voorhand uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven op 130°C. Leg de ribben met de bolle kant naar onder op een bakplaat en bak ze 1,5 uur. Haal de ribben uit de oven. Leg 4 grote vellen aluminiumfolie, ongeveer 2 keer zo groot als de ribben, voor je neer en leg op elk daarvan een lat met de bolle kant naar boven. Vouw de randen van de folie omhoog en verdeel het resterende appelsap uit de kom over de vier pakketjes. Vouw de hoeken van de folie naar binnen en maak de pakketjes strak dicht. Zet ze nog eens 1,5 uur in de oven. Haal de ribben uit de pakjes en leg ze 15 minuten op de bakplaat in de oven om te laten drogen. Als ze droog zijn, strijk je ze langs beide zijden in met de barbecuesaus en zet je ze nog eens 30 minuten in de oven om het glazuur uit te laten harden. Bestrooi met grof zeezout voor het serveren. Meng de aardappelen met de mayonaise en de peterselie. Kruid met peper en zout. Serveer met de salade, waterkers en wat brood.





GEMARINEERDE DIPRIBBETJES MET LENTE-UITJES

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie
2 eetlepels ovenspekkruiden
4 dl Pusztamarinade
1 dl paprikaextract
2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel bruine suiker
1 gesnipperde ui
1 geplet teentje look
1 eetlepel azijn
1 eetlepel stroop
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel worcestershiresaus
peper en zout
10 eetlepels loempia- of dipsaus
12 lente-uitjes

BEREIDING:

Verwarm de oven op 100°C. Kruid de ribben met de ovenspekkruiden. Marineer met de Pusztamarinade en het paprikaextract. Verpak de ribben in grote papillotten van aluminiumfolie en gaar ze 6 uur in de oven op 100°C. Kleur ze daarna even kort op de barbecue of onder de grill. Meng voor de saus ketchup, suiker, ui, look, azijn, stroop, mosterd, worcestershiresaus, loempiasaus en olijfolie. Kruid met peper en zout. Snijd de ribbetjes los per beentje en serveer ze met de lente-uitjes als hapje met de dipsaus.





JACK THE RIBBETJES MET KRIELPATATJES

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
2 eetlepels fleur de sel / 2 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels paprikapoeder
1 eetlepel gemalen zwarte peper
1 eetlepel mosterdpoeder / 1 eetlepel lookpoeder
3 eetlepels gesmolten boter / 2 dl appelsap
3 eetlepels sojasaus / 3 eetlepels Jack Daniel's
bruine suiker / acaciaboning
1 Romeinse salade / 100 g geraspte wortelen
100 g rode ui / 4 tomaten / 1 komkommer
50 g mais / 1 dl saladedressing
1 eetlepel gefrituurde uitjes
400 g krielaardappelen
1 eetlepel gedroogde tijm

BEREIDING:

Verwarm de oven op 105°C. Meng zout, suiker, paprikapoeder, peper, mosterdpoeder en knoflookpoeder en wrijf hiermee de ribben in. Plaats ze 2 uur in de oven op 105°C. Haal de ribben eruit, smeer ze in met wat gesmolten boter, bruine suiker en wat honing. Wentel ze in aluminiumfolie en gaar ze 1 uur verder. Haal ze uit de folie. Meng de boter met het appelsap, sojasaus en whisky en smeer hiermee de ribben in. Gril even op de barbecue of onder de grill in de oven. Snijd de salade, wortelen, ui, tomaten en komkommer fijn en meng met de mais en de saladedressing. Bestrooi met de gefrituurde uitjes. Meng de krieltjes met de tijm en wat olijfolie. Bak ze 25 minuten op de barbecue of in de oven op 180°C.





IN COLA GEMARINEERDE RIBBETJES MET ROEREIRIJST

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 eetlepel ketchup / 2 geplette teentjes look
3 eetlepels oestersaus / 4 eetlepels sojasaus
1 eetlepel ketjap / 1 theelepel sambal
25 g geraspte gember / 3 eetlepels bruine suiker
scheutje sesamolie / 1 eetlepel honing
peper en zout / 1 liter cola
5 dl water / 1 eetlepel sesamzaad
200 g rijst / 2 eieren
2 dl sojasaus / 5 eetlepels zure room
1 geplet teentje look
handvol vers gebakte kruiden (bieslook, munt,
koriander, peterselie)

BEREIDING:

Meng voor de kookmarinade de cola met het water, 1 teentje look en kruid met peper en zout. Breng aan de kook en gaar de ribben 1 uur zachtjes tot het vlees bijna loskomt van het been. Haal voorzichtig uit en laat even rusten. Meng voor de smearmarinade wat van de ingekookte kookmarinade met de ketchup, look, oestersaus, sojasaus, ketjap, sambal, gember, bruine suiker en sesamolie. Kruid met peper en zout. Bestrijk hiermee de ribben en grill ze indirect op een hoog vuur. Bestrijk regelmatig met de marinade en grill tot ze mooi krokant zijn aan de buitenkant. Bestrooi net voor het serveren met sesamzaadjes. Kook de rijst gaar. Roerbak de eitjes in de pan, voeg de rijst toe en bak even mee. Blus met de sojasaus. Meng voor de dipsaus de zure room met de look en de verse kruiden. Kruid met peper en zout en wat olijfolie.





RODENBACHRIBBETJES MET AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
3 dl Duroc d'Olives olijfolie
4 uien
4 grote wortelen
2 sneden brood
2 eetlepels honing
2 eetlepels mosterd
2 flesjes Rodenbach Grand Cru
5 dl varkensbouillon
peper en zout
800 g aardappelpuree
2 botjes tuinkers

BEREIDING:

.....
Snijd de ribben van elkaar en kruid ze met peper en zout. Doe wat olie in een stoofpot en bak ze hierin langs alle zijden goudbruin. Haal ze eruit en bak in dezelfde pot de gesneden ui en de wortelen.

Leg de ribben er weer in, bestrooi met wat bloem en blus met het bier en de bouillon. Besmeer het brood met de honing en de mosterd en leg het omgekeerd in de bouillon. Laat het geheel 2,5 uur rustig pruttelen op een heel laag vuurtje. Serveer met de puree en wat tuinkers.





IN SINAASCOLA GEGAARDE RIBBETJES MET FIJNE FRIETJES

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben

1 limoen

2 uien

2 wortelen

1/2 bol look

1 dl oestersaus

1 dl sinaasappelsap

1 l cola

5 eetlepels ketchup

4 stronken witlof

2 eetlepels mayonaise

2 kg frietaardappelen

2 eetlepels gedroogde rozemarijn

BEREIDING:

Halveer de ribbenlatten en kruid ze met peper en zout. Leg ze in een grote, platte kookpot. Schil de ui en de wortel en snijd ze in grove stukken. Voeg ze toe samen met de gehalveerde limoen, look, oestersaus en sinaasappelsap. Voeg cola toe tot alle ribben onder staan.

Breng aan de kook en laat 30 minuten garen. Neem van het vuur en laat nog 30 minuten trekken in het kookvocht. Haal de ribben eruit en laat het vocht nu inkoken tot je maar een kwart ervan overhoudt en het siroop is geworden. Leg de ribben op een bakplaat en smeer ze in met de siroop. Plaats ze in de oven op 200°C en smeer na 10 minuten nog eens in met de siroop. Laat ze nu nog 5 minuten verder garen tot ze bruin en plakkerig worden. Meng de resterende siroop met tomatenketchup om als saus te gebruiken.

Snijd de witlof in fijne reepjes en meng met de mayonaise. Kruid met peper en zout. Maak fijne frietjes van de aardappelen en bestrooi ze net voor het serveren met de rozemarijn.





IN WIJN GEGAARDE RIBBETJES MET PAPPARDELLE EN PARMEZAANKAAS

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
100 g boter
3 uien
2 eetlepels bloem
3 eetlepels azijn
5 dl varkensbouillon
1 fles rode wijn
5 eetlepels bruine suiker
peper en zout
1 botje peterselie
400 g pappardelle
200 g gemalen parmezaankaas

BEREIDING:

Kruid de ribben 1 uur op voorhand met peper en zout en snijd ze allemaal los.
Bak ze bruin in de boter en haal ze uit de pan. Bak ook de ui goudbruin, voeg de ribben er weer bij en bestrooi ze met de bloem. Blus het geheel met de azijn, wijn, bouillon en voeg de suiker toe. Laat 1,5 uur zachtjes sudderen op een laag vuur.
Haal het vlees van de beentjes en meng het terug met de saus.
Kook de pappardelle gaar in gezouten water. Schep de ribbetjes erover.
Bestrooi het geheel voor het serveren met de peterselie en de parmezaankaas.





AZIATISCHE RIBBETJES MET SOJA, PAKSOI, EIernoedels EN GEMBER

INGREDIËNTEN (4 personen):

2 latten Duroc d'Olives ribben
100 g honing / 10 g sojasaus
50 g tomatenketchup
1 eetlepel vijfkruidenpoeder (Oosterse kruidenmengeling)
1 eetlepel geraspte gember
1 theelepel cayennepeper / 1 eetlepel limoensap
2 paksoi / peper en zout
2 eieren / 200 g noedels
2 chilipepers / extra sojasaus
1 sucrinesla / 50 g sojascheuten
50 g geraspte wortelen / 1 botje koriander
1 potje beukenzwammen
Duroc d'Olives olijfolie
2 eetlepels sesamzaad
1 botje lente-ui

BEREIDING:

Meng de honing met de sojasaus, de ketchup, de vijfkruiden, de gember, de cayennepeper en het limoensap. Snijd de ribbetjes per stuk langs het been zodat je aan de andere zijde een dikke vleeskant overhoudt. Wentel ze door de marinade en laat ze 1 uur marineren. Bak ze 1 uur 30 in de oven op 150°C.

Snijd de paksoi en stoof ze aan in olijfolie. Kruid met peper en zout en blus met wat sojasaus. Roer de eieren los en bak ze aan op een laag vuur. Voeg de gekookte noedels toe en wat versnipperde chilipeper. Blus met wat sojasaus.

Meng de gesnipperde sucrinesla met de sojascheuten, wortelen, koriander en beukenzwammen. Kruid met olijfolie, sojasaus, peper en zout.

Werk de ribbetjes af met de gesnipperde chilipeper, sesamzaad en de lente-ui. Druppel er nog wat limoensap over voor het serveren.





AMERIKAANSE RIBBETJES

MET GEGRILDE MAIS, MACARONI & CHEESE EN COLESLAW

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
2 uien / 2 teentjes look / 2 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels wijnazijn / 2 dl tomatenketchup
4 eetlepels acaciahoning
1 eetlepel worcestershiresaus
1 eetlepel chilipoeder / peper en zout
Duroc d'Olives olijfolie / 2 voorgekookte maiskolven
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel gemalen parmezaankaas
400 g hoorntjespasta
50 g boter / 50 g bloem / 5 dl melk
250 g gemalen cheddarkaas
50 g gratineerkaas / 100 g geraspte witte kool
100 g geraspte rode kool
100 g geraspte wortelen
1 eetlepel yoghurtvinaigrette

BEREIDING:

Hak de uien fijn en stoof ze glazig in de olie. Plet de look en stoof ze even mee. Voeg de basterdsuiker toe en laat even karamelliseren. Voeg dan ketchup, azijn, worcestershiresaus en honing toe en laat indikken tot een smeerbaar en kleverig mengsel. Kruid met peper en zout en chilipoeder naar smaak. Smeer hiermee de ribben in en gaar ze 2 uur in de oven op 140°C. Haal de ribbetjes uit de oven en besmeer ze opnieuw net voor het serveren.

Gril de maiskolven rondom goudbruin en rol ze net voor het serveren door de peterselie en de parmezaankaas. Kook de hoorntjes in gezouten water. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat even drogen op het vuur en blus met de melk. Breng aan de kook en neem van het vuur. Voeg geleidelijk aan de cheddarkaas toe en roer goed dooreen. Kruid met peper en zout.

Meng de hoorntjes met de saus en bedek met gratineerkaas. Gratineer goudbruin onder de grill. Meng de witte en rode kool met de wortelen. Kruid met peper en zout en roer er de vinaigrette doorheen.





GRIEKSE RIBBETJES MET MEZZE

INGREDIËNTEN (4 personen):

4 latten Duroc d'Olives ribben
4 rode paprika's
Duroc d'Olives olijfolie
1 botje platte peterselie
peper en zout
1 teentje look / 2 citroenen
400 g Griekse pasta
2 pitabroodjes
500 g Griekse yoghurt
1 teentje look
1 komkommer
1 botje dille
100 g zwarte olijven
100 g fetakaas
1 komkommer / 4 tomaten / 2 rode uien
1 eetlepel oregano

BEREIDING:

Stoof de paprika's aan in olijfolie, voeg de look toe en laat 30 minuten rustig stoven. Mix de paprika's kort in de blender met enkele druppels citroensap tot sausdikte. Strijk de ribben in met de saus en bak ze 2 uur op 140°C. Werk de ribbetjes net voor het serveren af met gesnipperde peterselie. Kook de Griekse pasta gaar in gezouten water en meng ze warm onder de resterende saus van de ribbetjes. Werk af met wat olijfolie en gesnipperde peterselie. Rasp 1 komkommer, leg hem in een zeef en bestrooi met zout om het vocht eruit te krijgen. Plet 1 teentje look en meng het door de Griekse yoghurt. Voeg de gehakte dille en de uitgelekte komkommer erbij. Kruid met peper en zout en meng met flink wat olijfolie. Meng voor de salade de feta, komkommer, tomaten, olijven en rode ui. Kruid af met peper en zout, oregano en flink wat olijfolie. Serveer alles samen met nog wat citroenpartjes om over de ribben te druppelen.





MAROKKAANSE RIBBETJES

MET COUSCOUS EN KIKKERERWTEN

INGREDIËNTEN (4 personen):

2 latten Duroc d'Olives ribben
1 eetlepel garam masala
1 eetlepel komijn
Duroc d'Olives olijfolie
300 g couscous
1 teentje look / 2 uien
1 chilipeper
100 g wortelen
1 citroen
200 g varkensvleesbouillon
50 g gedroogde abrikozen
1 botje munt
50 g amandelen
1 Marokkaans brood
300 g hummus
2 eetlepels curry masala

BEREIDING:

Kruid de ribben met de garam masala, komijn en wat olijfolie. Bak 1 uur op 150°C. Stoof intussen de uien aan in de tajine, samen met de geplette look, de wortelen en de chilipeper. Voeg 1 eetlepel curry masala toe, samen met de couscous en roer goed om. Blus met de bouillon en laat 1 uur sudderen op een laag vuur. Voeg na 1 uur de ribbetjes erbij en laat ze nog 30 minuten verder sudderen. Voeg indien nodig nog wat bouillon toe zodat alles mooi sappig blijft. Strooi er net voor het serveren wat verse munt erover. Meng de hummus met wat olijfolie, 1 eetlepel curry masala en kruid af met peper en zout. Rooster de amandelen in een hete pan met een scheutje olijfolie. Bestrooi het geheel met de geroosterde amandelen en enkele druppels citroensap.





Met de ribbetjes van Duroc d'Olives kan je alle kanten uit, dat is wel duidelijk. Heb jij ook een succesrecept voor ribbetjes? Of ben je helemaal geïnspireerd en ben je aan de slag gegaan met één van de recepten uit dit boekje? Stuur het ons via Facebook of info@durocdolives.com, we kijken watertandend uit naar jouw creaties!

PS: We organiseren regelmatig toffe wedstrijden en posten heel wat recepten om duimen en vingers bij af te likken op onze Facebookpagina. Vergeet ons dus zeker niet te volgen op www.facebook.com/durocdolives



www.durocdolives.com

A wooden cutting board is the central focus, resting on a woven basket. A cartoon chef with a beard and glasses stands on the left side of the board. A small cartoon bee is perched on the top edge of the board. The background includes green leaves and some stones.

Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>