



Varkensribstuk met venkel, groene asperges en boontjes

2 PERSONEN

🕒 30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 700 g varkensribstuk met bot en vel*
- 🍴 ½ sjalot fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🍴 1½ el olijfolie mild
- 🍴 ½ bos groene asperges, houtige stukjes verwijderd
- 🍴 100 g tuinbonen gedopt, beetgaar gekookt
- 🍴 1 venkelknollen in plakken, beetgaar gekookt
- 🍴 1½ blik flageoletten uitgelekt, afgespoeld
- 🍴 1 el taggiasca olijven**

voor de salsa

- 🍴 2 ansjovisfilets, fijngesneden
- 🍴 ½ bos peterselie, fijngesneden
- 🍴 ½ citroen bio, rasp
- 🍴 100 ml olijfolie groen

MATERIAAL: kernthermometer, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Kook de asperges 2 minuten.
3. Kruid het ribstuk met peper en zout.
4. Rooster het ribstuk tot een kerntemperatuur van 62°C.
5. Laat minimaal 2 uur in de oven staan.
6. Maak ondertussen de salsa van de ansjovis, peterselie, citroenrasp en groene olijfolie.
7. Fruit de sjalot en knoflook in een koekenpan in de olie en voeg alle groenten en bonen toe.
8. Warm het geheel goed door en breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel de groente over de borden en garneer met de olijven.
10. Serveer het vlees met de salsa erbij.

* Bestel varkensrib aan een stuk bij je slager: een stuk van 1½ kg heeft ± 6-7 ribben.

** Taggiasca olijven zijn kleine, donkerpaarse tot zwarte, aromatische olijven uit de Italiaanse regio Ligurië (Taggia). Ze staan bekend om hun fluweelzachte, nootachtige smaak met een licht bittertje. De olijven worden vaak gebruikt als borrelsnack, in salades, bij vis, op focaccia of in tapenade. Ze worden ook wel Ligurische olijven genoemd.

BRON: deliciousmagazine.nl

