



Ingrediënten:

- 250 ml droge rode wijn
- 500 ml runderbouillon
- 2 takjes verse tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing

Bereidingswijze:

Voorbereiden van de ribbetjes: Bestrooi de varkensribbetjes met zout en peper. Verhit de olie in een grote braadpan op middelhoog vuur en braad de ribbetjes aan alle kanten bruin. Haal ze uit de pan en zet apart.

Aanzweten van de groenten:

In dezelfde pan, voeg de ui toe en bak tot deze zacht en doorschijnend is. Voeg de knoflook en tomatenpuree toe en bak nog een minuut mee.

Deglazeren:

Giet de rode wijn in de pan en roer goed om eventuele aanbaksels los te maken. Laat de wijn enkele minuten inkoken.

Toevoegen van de vloeistoffen en kruiden:

Voeg de runderbouillon, tijm, laurierblaadjes, sojasaus en honing toe. Roer goed door.

Stoven:

Leg de aangebraden ribbetjes terug in de pan. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag, dek de pan af en laat ongeveer 2 tot 2,5 uur zachtjes sudderen, of tot de ribbetjes zacht zijn en bijna van het bot vallen.

Serveren:

Verwijder de tijm en laurierblaadjes. Serveer de gestoofde ribbetjes met de saus uit de pan, bijvoorbeeld over aardappelpuree of met vers brood.

