



Varkensvleesribben met groenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram varkensvleesrib (in stukken gesneden)
1 klontje boter
1 bussel wortel (geschild en in stukjes gesneden)
250 gram champignons (schoongemaakt en in stukjes gesneden)
3 uien (gepeld en in ringetjes gesneden)
1 witte selder (schoongemaakt en in stukjes gesneden - bladeren en stengels)
1/2 citroen
1 teentje knoflook
2 takjes tijm
1 1/2 l kippenbouillon (van Knorr bouillonketeltje)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een stoofpot en schroei het vlees dicht langs alle kanten. Kruid met peper en zout.
- 2.** Voeg de stukjes wortel, champignon, ui en selder toe samen met de citroen, de knoflook en de tijm. Laat 10 minuten stoven.
- 3.** Voeg de kippenbouillon toe en laat gedurende 45 minuten op zacht vuur pruttelen.
- 4.** Haal de citroen, de look en de tijm uit de stoofpot.
- 5.** Serveer met een sneetje Waldkornbrood.