

## INGREDIËNTEN (4 personen)

- 1,200 kg. vleesribben
- 1,5 flesje Binkbier van Kerkom
- 2 dikke uien
- 4 jonagoldappels
- 4 volle soeplepels appelstroop van Vrolingen
- 2 geutjes azijn
- 100 gr. bakboter
- peper en zout
- verse tijm, laurier en gesneden bieslook

## BEREIDING

- Laat de boter bruinen in een sudderpan.
- Bak de ribben goed aan en kruid met peper en zout.
- Voeg de in ringen gesneden uien toe, samen met de azijn, het bier, de stroop, de laurier en de tijm.
- Laat langzaam gaarstoven.
- Schil de appels, snij ze in halve maantjes en voeg ze bij het vlees.
- Laat alles zonder deksel verder gaarstoven.
- Bestrooi het geheel net voor het opdienen met verse bieslook.
- Opdienen met bruin hoevebrood en boerenboter.



## Recept

### VARKENSTRIBBEN MET BIER, APPEL EN STROOP VAN VROLINGEN

