

## Ierse shortribs met Loaded Fries door CIBC lid Rog er Rassin

### Ingrediënten:

#### Voor de Short Rib Stoofpot:

- 1 kg Short Ribs (runderspareribs)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in blokjes
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 500 ml runderbouillon
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes verse tijm
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper naar smaak

#### Voor de Friet:

- 600 g verse friet (of diepvriesfriet)
- Zout naar smaak

#### Voor de Optionele Toppings:

- Geraspte cheddar
- Zure room
- Bosui, in ringetjes
- Rode peper, fijngehakt
- Verse koriander of peterselie, fijngehakt

#### Variatie Toppings:

1. **Teriyaki:** sesamzaadjes, knoflookvlokken, lente-ui
2. **Amsterdamse Twist:** Amsterdamse uitjes, tuinkers, zwarte truffelmayonaise
3. **Indonesische Stijl:** pindasaus, atjar, kroepoek, udang, seroendeng
4. **Truffel en Parmezaan:** truffelmayonaise, parmezaan, zongedroogde tomaatjes, bosui
5. **Knapperig en Fris:** seroendeng, bawang goreng, kroepoek, limoen-pepermayonaise

---

## Bereidingswijze

### Short Rib Stoofpot

1. **Voorverwarmen:** Verwarm de oven voor op 160 C.
2. **Short Ribs Aanbraden:**  
Bestrooi de Short Ribs met zout en peper. Verhit de olijfolie in een grote braadpan op

middelhoog vuur. Braad de Short Ribs aan alle kanten bruin. Haal ze uit de pan en zet apart.

**3. Groenten Toevoegen:**

Voeg in dezelfde pan de ui, knoflook, wortel en bleekselderij toe. Bak dit 5-7 minuten tot de groenten zacht zijn en licht goudbruin kleuren.

**4. Tomatenspuree en Wijn Toevoegen:**

Roer de tomatenspuree door de groenten en bak dit 2 minuten mee. Voeg de rode wijn toe en laat het mengsel een paar minuten inkoken.

**5. Stoven:**

Voeg de runderbouillon, sojasaus, laurierblaadjes en tijm toe aan de pan. Leg de Short Ribs terug in de pan, zodat ze deels onder de vloeistof staan. Dek af en zet de pan in de voorverwarmde oven. Laat de Short Ribs ongeveer 2,5-3 uur stoven, tot het vlees mals is en je het uit elkaar kunt trekken.

**6. Vlees Fijnmaken:**

Haal de pan uit de oven, verwijder de laurierblaadjes en tijm. Trek het vlees met twee vorken in stukken. Breng op smaak met extra zout en peper indien nodig.

---

## **Friet en Toppings**

**1. Friet Bakken:**

Terwijl de Short Ribs aan het stoven zijn, bak je de friet ze goudbruin en krokant zijn. Bestrooi met zout.

**2. Serveren:**

Leg de friet op een groot bord of in een schaal. Strooi geraspte cheddar over de frietjes en verdeel de Short Ribs gelijkmatig bovenop. Indien gewenst, kun je het geheel kort onder de grill zetten om de kaas te laten smelten.

**3. Toppings Toevoegen:**

Garneer met zure room, bosui, rode peper, en verse koriander of peterselie. Voeg variatie-toppings toe naar eigen smaak.