

Ribbelingen (Rib Nuggets)

Wat heb je nodig?

Rib fingers (vlees tussen de botten van spareribs uitgesneden)

zak friet (diepvries)

2 liter zonnebloemolie

zout

versgemalen zwarte peper

Voor het beslag:

1 flesje bier

150 gr. bloem (plus extra voor bestrooien vlees)

½ tl. versgemalen zwarte peper

½ tl. kerriepoeder

½ tl. knoflookpoeder

1 tl. paprikapoeder

1 tl. mosterdzaad (fijngevijzeld)

1 tl. Italiaanse kruidenmix

1 tl. chiliflakes

6 gr. zout

snuf nootmuskaat

1 tl. bakpoeder

Voor de mayonaise:

1 ei (op kamertemperatuur)

sap van ½ citroen

1 kleine el. Dyjonmosterd

180 ml. zonnebloemolie

snuf kerriepoeder

snuf paprikapoeder

snufje nootmuskaat

1 el. tomatenketchup

zout

versgemalen zwarte peper

hoge smalle maatbeker

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan, zorg voor een indirecte zone en een temperatuur van ca. 130 graden.
2. Kruid het vlees met peper en zout en bestrooi licht met wat bloem. Hussel door elkaar.

3. Doe een handvol (appel)rooksnippers op de hete kolen en gaar het vlees ca. 45 minuten met gesloten deksel.
4. Bak de ribfingers daarna nog ca. 3 minuten op een hete bakplaat.
5. Meng, voor het beslag, alle droge ingrediënten door elkaar en voeg dan straalsgewijs het bier toe, tot je een soort pannenkoekenbeslag hebt.
6. Doe, voor de mayonaise, ei, citroensap en mosterd in de maatbeker.
7. Giet de olie erop, zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker en zet aan. Trek, terwijl de mayo indikt, de staafmixer langzaam omhoog tot je mayo de gewenste dikte heeft.
8. Roer er dan de droge kruiden en wat ketchup door. Zet apart.
9. Verhit in een grote pan 2 liter zonnebloemolie tot 180 graden
10. Frituur eerst de friet, bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm.
11. Haal dan de rib fingers door het beslag en frituur deze ca. 3 minuten per portie (niet teveel tegelijk, anders koelt de olie te veel af).
12. Serveer de ribbelingen met de friet, mayonaise en eventueel een groene salade

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok