

KOKEN met een TWIST

Ribkarbonades met bramensaus (4 pers.)

Ingrediënten

- 75 ml. Worcestersaus
- Tabasco
- 5 el. olie
- 4 ribkarbonades (á ca. 275 gr.)
- 1 gember
- 175 gr. Bramen
- 5 el. tomatenketchup
- 4 el. honing
- Zout en peper



Bereidingswijze

1. Meng voor de marinade de worcestersaus met een paar druppels tabasco. Klop de olie erdoorheen.
2. Dep eventueel de ribkarbonades droog en leg ze naast elkaar in een ovenschaal.
3. Verdeel de marinade over de karbonades en zet 1-2 uur in de koelkast. Draai ze halverwege om.
4. Schil voor de saus de gember en rasp hem fijn.
5. Maak de bramen schoon, was ze eventueel voorzichtig en laat ze in een zeef goed uitlekken.
6. Pureer de bramen, de gember, de ketchup en de honing met de staafmixer.
7. Breng goed op smaak met peper en zout.
8. Laat de marinade een beetje van het vlees druppen en grill de karbonades ca. 5 minuten per zijde op de hete grill. Bestrijk beide zijden met wat bramensaus en grill het vlees nog ca. 1 minuut per zijde.
9. Dien op met de overige saus.

