



Hoofdgerechten

## **Gelakte varkensribbetjes met radijsjessla**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 spareribs (grote)  
6 eetlepels sinaasappelmarmelade  
1 lookteentje (geplet)  
1 eetlepel Worcestersaus  
12 radijsjes  
2 sinaasappels  
2 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels witte wijnazijn  
1 theelepel mosterd  
1 bosje waterkers  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Warm de marmelade op en roer er de worcestersaus en look onder. Verder op smaak brengen met peper en zout. Leg de ribbetjes op een bakplaat en borstel ze in met de marmelade. Plaats ze daarna 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220°.

Snij intussen de radijsjes in plakjes en snij het vruchtvlees van de sinaasappels tussen de vliesjes uit. Roer de olijfolie, witte wijnazijn en mosterd onder elkaar en breng de vinaigrette op smaak met peper en zout voordat je hem samen met de radijsjes en sinaasappelstukjes onder de waterkers mengt. Opdienen met de ribbetjes.

