



Buurman en Buurman, een culinaire rubriek

Dag buurman, hoe staat het leven?

*-Prima natuurlijk, maar loop zo even langs, ik heb toch iets lekkers. Dat moeten we even proberen.*

Daar ben ik al, maar ik voel me wat slapjes.

*-Drink je dan wel genoeg buur, neem eerst een lekker rood wijntje, daar knapt een mens van op.*

Je hebt gelijk, ik voel me nu al beter. Het blijft toch zwaar zo'n winterperiode zonder barbeque

*-Daar is wat aan te doen buur, daar is wat aan te doen.*

Ga jij me uit deze depressie halen?

*-Jazeker, ik heb daar een uitstekende culinaire therapie voor. Ontspan volledig en laat het over je heenkomen.*

Ik geef me helemaal aan je over buur, barst los.

*-Jij hebt behoefte aan een stevige winterbarbeque met krieltjes en spareribs en ik ga dat voor je regelen.*

Neem 1 citroen, 750 gram verse krieltjes, 2 teentjes knoflook, 2 el olijfolie, 15 g boter en 60 groene olijven zonder pit, in vieren. Verwarm de oven voor op 220°C, halveer de citroen, pers de ene helft uit en snijd de ander in kleine stukjes.

Halveer de grote krieltjes. Schep alles met uitzondering van de olijven in een bakblik, voeg zout en peper toe en verdeel er de klontjes boter over.

Bak het geheel 25 tot 30 minuten (af en toe omschudden) en doe vlak voor het serveren de stukjes olijf erdoor.

*-Ik voel een licht herstel aankomen buur, schenk nog maar eens in*

Ik was al begonnen met de marinade van honing en ketjap voor de spareribs buur.

*-Goed bezig, goed bezig.*

Gemaakt van 2 kleine fijngehakte rode chilipepers, 4 geperste teentjes knoflook, 2 fijngehakte kleine uien, een beetje fijngehakte verse gember, 170 g honing, 1,25 dl milde ketjap en 3,75 dl rijstazijn. Gemengd met 2 kg spareribs en minimaal 4 uur marinieren in de koelkast.

*-Het herstel zet nu serieus door buur.*

Haal de spareribs uit de marinade, even uit laten lekken en dan op de barbeque, overgiet ze regelmatig met de marinade.

Haal ze na 6-8 minuten er vanaf en dek ze af in een schaal zodat ze warm blijven.

*-Ik voel me weer top buur, echt waar, wat een wondermiddel!*

Vergeet de saus niet, giet de rest van de marinade in een pannetje, voeg 2 fijngehakte uien, een beetje peterselie, 2,5 dl kippenbouillon en 2 el citroensap toe en breng dit alles aan de kook. Laat dit indikken, mix goed en voeg 125 g gesmolten boter toe, klaar!

Serveren met de krieltjes

*-Het trekt weer helemaal open buur, geen depressie meer te bekennen.*

Proost buur, zo krijg ik iedereen weer op de been.