# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Vietnamese zoetzure spareribs van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Saus:*

2 eetlepels plantaardige olie

2 uien, gepeld en gesnipperd

4-6 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

2 eetlepels gember, fijngehakt

1 ananas, geschild, de kern verwijderd en in blokjes

2 eetlepels chilisaus

500 g tomaten, fijngesneden

2 eetlepels tamarinde pasta

1 eetlepel rijstazijn

2-3 eetlepels oestersaus

1 eetlepel vissaus

palmsuiker, naar smaak

*Spareribs:*

5 cm gemberwortel, geschild en in plakjes

1 lange Thaise rode peper, zonder zaad en in de lengte gehalveerd

1 stengel citroengras, schoongemaakt en gekneusd

800 g spareribs, in stukken van 5 cm

6-8 lente-uien, in dunne plakjes, om te garneren

Bereiding:

Zet een grote braadpan op hoog vuur, voeg een beetje plantaardige olie, de gember, chilipeper, het citroengras en vervolgens de spareribs toe, zet het vuur laag en braad het vlees in 20 minuten. Dep ze spareribs droog met wat keukenpapier. Bereid ondertussen de saus. Zet een grote pan op middelhoog vuur en voeg de olie toe. Fruit de uien, knoflook en gember 4-5 minuten. De uien moeten een beetje karamelliseren. Voeg dan de ananas toe en laat hem 4-5 minuten karamelliseren; de ananas moet zacht worden en zijn vocht loslaten. Voeg de chilisaus toe, roer goed en bak alles 2 minuten. Schep de stukken tomaat erdoor en bak ze 5 minuten mee tot ze uit elkaar vallen. Los de tamarindepasta op in 150 ml water en giet het mengsel in de pan. Roer goed. Voeg de rijstazijn, oestersaus, vissaus en suiker naar smaak toe. Laat alles 10-15 minuten zacht sudderen zodat alle aroma's goed intrekken. Voeg de spareribs en 100 ml water aan de saus toe. Dek de pan af en laat het vlees 30-45 minuten stoven tot het zacht is en van het bot begint te vallen. Dien ze direct op en strooi er wat lente-ui over.