

Oppskrift

Spareribs med grillet mais og eplecoleslaw



1

Finsnitt eller riv kål, eple og gulrot. Bland sammen majones, lettrømme, eplesidereddik, sukker og vend inn de revne grønnsakene. Smak til med salt og pepper.

2

Finhakk løk og hvitløk og ha det og resten av ingrediensene til bbq-sausen i en kjele og la det hele småkoke i ca. 30 min. Kjøøl litt ned og kjør den glatt med en stavmikser.

3

Varm opp spareribs og mais enten i ovn, panne eller grill, og server med eplecolslaw og BBQ-saus.

Produkter i denne oppskriften

Spareribs Sousvidekokt 3x1,5kg Frys



Ingredienser

Gilde Spareribs sousvidekokt	800 g
Maiskolber	4 stk
Kål	200 g
Gulrot	1 stk

BBQ-saus

Eple, syrlig	1 stk
Majones	0,5 dl
Lettrømme	0,5 dl
Eplesidereddik	1 ss
Sukker	1 ts
Salt og pepper	

BBQ-saus

Hvitløksfedd	2 stk
Kepaløk	1 stk
Chipotlechili	1 ts
Stjerneanis	0,5 ts
Rødvinseddik	0,5 dl
Worchestershiresaus	2 ss
Dijonsennep	1 ss
Ketchup	2 dl
Coca Cola	1 dl
Brunt sukker	2 ss