

Oppskrift

## American BBQ: Grillede short ribs av Ungfe



1

Forvarm stekeovn til 130 °C. Legg shortribs på rist i ovnsform. Hell kokende vann i formen, dekk med aluminiumsfolie - og damp shortribs i 2,5 timer. Fyr opp grillen.

## 2

Bland flaksalt, pepper, paprikapulver, hvitløkspulver, løkpulver og brunt sukker til kryddersalt. Del ribbene i grove biter, gni ribbene med krydderblandingen og grill på medium varme til kjøttet har fått karamellisert skorpe.

## 3

Bland sennep, Worcestershire-saus, BBQ-saus, brunt sukker, paprikapulver, løkpulver og resten av kryddersaltet. Pensle kjøttet raust med saus og grill videre på vekselvis direkte og indirekte varme i ca. 30 minutter, pensle raust med saus underveis. Grill til kjøttbitene er karamelliserte og møre.

## Produkter i denne oppskriften

Ungfe Short Ribs Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Ungfe Short ribs

3 kg

Kokende vann

1 liter

Kryddersalt

Flaksalt	0,5 dl
Pepper	1 ts
Paprikapulver	1 ts
Hvitløkspulver	1 ts
Løkpulver	1 ts
Brunt sukker	1 ts
<b>Saus</b>	
Amerikansk sennep	1 dl
Worchestershiresaus	2 ss
BBQ-saus	2 dl
Brunt sukker	1 dl
Paprikapulver	1 dl
Løkpulver	2 ss