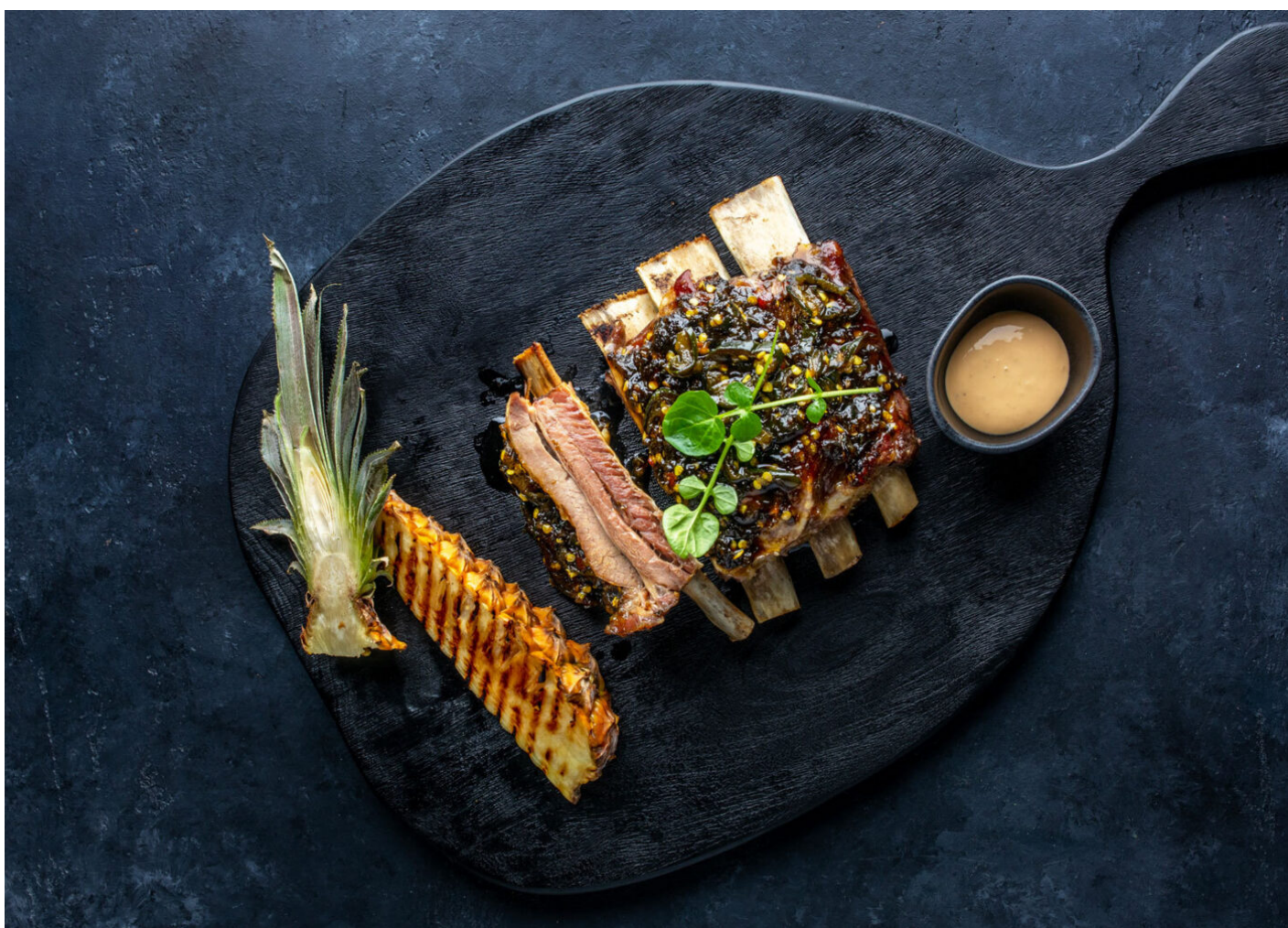


Oppskrift

Comfort Cravings - Sticky Ribs med grillet ananas, jalapeñoglaze og dip



1

Backribs

Salt ribsene med salt og legg dem kjølig over natten. Legg ribsene i en stor ildfast form. Tilsett vann, korianderfrø, chipotle bits og skiver av lime.

Pakk formen tett med aluminiumsfolie. Bak ribsene i ovn på 170 °C i ca. 4 timer, til kjøttet er tydelig mørt og begynner å slippe benet.

2

Jalapeño-glaze

Stek finhakket løk i smør i en kjele på middels varme til den blir myk. Tilsett okse demi-glaze og la løken koke mør i sausen. Ha i soyasaus og syltet jalapeño og la det småkoke til sausen blir blank og lett tyknet. Kjør glazen glatt med stavmikser. Pensle glazen over de ferdigbakte ribbene og sett dem tilbake i ovnen på 200 °C i ca. 15 minutter, til glazen blir klebrig og karamellisert.

3

Grillet ananas

Pensle ananasskivene lett med olje. Grill dem i varm grillpanne eller på grill i 2–3 minutter på hver side til de får tydelige grillmerker og blir karamelliserte.

4

Mango-harissa dip

Blend mango, yoghurt, harissa, sitronsaft, honning og salt til en jevn dip. Smak til og juster eventuelt med litt mer sitron eller honning.

5

Servering

Del backribs i serveringsstykker mellom hvert bein og legg dem på et fat. Server med grillet ananas og mango-harissa dip ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Backribs Fr Pk



Ingredienser

Backribs

Gilde Gullkalv Back Ribs 5,0 kg (ca 10 rib stykker)

Salt	90 g
------	------

Korianderfrø, grovknust	50 g
-------------------------	------

Røkt chipotle bits	50 g
--------------------	------

Backribs

Jalapeño-glaze

Grillet ananas

Mango-harissa dip

Vann 2,5 liter

Lime 10 skiver

Jalapeño-glaze

Gul løk, finhakket 400 g

Søt syltet jalapeño 500 g

Okse demi glace 5 dl

Soyasaus 2,5 dl

Smør 30 g

Grillet ananas

Hele ananas, skivet 2 stk (ca 2 kg)

Olje 20 g

Mango-harissa dip

Mango, moden og i terninger 600 g

Yoghurt naturell 200 g

Harissa 30 g

Sitronsaft 20 g

Honning 10 g

Salt 5 g