



BBQ Spareribs MED KÅLSALAT OG STEGTE KARTOFLER

800 g tværreb skåret ud i
8 stk. spareribs
1 l tomatjuice
1 bundt timian
½ tsk. spidskommen
1 stk. stjerne anis
2 stk. nellike
1 dl æbleeddike
1 dl honning
1 stk. spidskål

200 g grønne bønner
eller snittebønner
4 stk. store jordkokker
1 dl god olivenolie
1 citron
600 g små kartofler
1 lille glas ansjosfileter,
ca. 10 stk.
3 fed hvidløg
Salt, peber og neutral olie

• Tomatjuice, timian, spidskommen, stjerneanis, nellike, 1 fed hvidløg, æbleeddike og honning kommes i en stor skål. Spareribsene krydres med salt og peber og kommes i tomatmarinaden, det hele stilles i køleskabet natten over, ca. 12-18 timer.

• Hele blandingen koges i en gryde, indtil spareribsene er møre – cirka 45 minutter. Kødet tages op, marinaden koges ned til passende tykkelse og smages til. Spareribsene steges i ovn ved 175°C i 15-20 min. til de er gyldne.

• Kartofflerne kommes i en bradepande sammen med de grofhakkede ansjosfileter og 2 fed hvidløg vendt med neutral olie, salt og peber. Bradepanden kan passende være i ovnen sammen med kødet.

• Spidskålen skæres groft og kommes i kogende vand tilsat salt i 30 sek. Derefter hældes kålen i koldt vand for efterfølgende at dryppe af i en sigte. Bønnerne klagøres og får samme tur som spidskålen. Jordkokkerne vaskes grundigt, evt. med en stiv børste, og skæres i tynde skiver med skræl på.

• De to slags kål og jordkokker vendes i en skål med god olivenolie og saften af en halv citron, smages herefter til med salt.

• Kød, kartofler og kålsalat anrettes på en tallerken, marinaden bruges som sovs.

