inköpslistan.se

Av: Isabelle

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

BBQ RIBS MED DIPPSÅS

Långkokning av revbenen gör dem möra och mumsiga. De är perfekta att förbereda och frysa in eller låta marineras i glaze i någon dag.

Ingredienser

1,5 kg revbensspjäll
1 st lök, gul
2 st lagerblad
1 msk farinsocker
1/2 msk flingsalt
1 tsk chili flakes
1 tsk svartpeppar

Glaze

3 msk smör & rapsolja
1,5 dl barbequesås
1 klyfta vitlök *(pressad)*
1,5 msk honung, flytande
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

Rostad pumpa

750 g pumpa
2 msk smör & rapsolja
1 tsk salt

Dippsås

2,5 dl gräddfil
1/2 dl majonnäs
1,5 dl chilisås
1 msk lök, röd *(finhackad)*
1 krm cayennepeppar
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

1. Börja med dippsåsen. Blanda alla ingredienser till såsen och ställ in i kylskåpet.

2. Lägg köttet i en stor gryta. Skala och klyfta löken och lägg i grytan tillsammans med lagerbladen. Täck med vatten och låt koka upp.

Koka under lock på svag värme i ca 1 tim.

3. Sätt ugnen på 225°. Skala och skär pumpan i tunna klyftor. Lägg dem på plåt med bakplåtspapper och blanda smör- och rapsoljan. Sätt in i ugnen i ca 30 min.

4. Sätt ugnen på 250°. Blanda samman alla ingredienser till glazen.

5. Lägg köttet i en långpanna med köttsidan upp och pensla på glazen runt om. Strö över farinsocker, salt och kryddor. Stek i övre delen av ugnen ca 15 min. Låt pumpaklyftorna vara med i ugnen de sista minuterna så att de blir varma.

6. Blanda ihop dippsåsen.

7. Servera ribsen med rostad pumpa och dippsås.