



- 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
- $\frac{1}{2}$ 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
 - $\frac{1}{2}$ tsk salt
 - 1 krm svartpeppar
- Rostad pumpa
 - 750 g pumpa
 - 2 msk smör & rapsolja
 - 1 tsk salt
- Dippsås
 - 2,5 dl gräddfil
 - $\frac{1}{2}$ dl majonnäs
 - 1,5 dl chilisås
 - 1 msk lök, röd (*finhackad*)
 - 1 krm cayennepeppar
 - $\frac{1}{2}$ tsk salt
 - 1 krm svartpeppar

Gör så här

- Börja med dippsåsen. Blanda alla ingredienser till såsen och ställ in i kylskåpet.
- 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.
- 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.
- Sätt ugnen på 250°. Blanda samman alla ingredienser till glazen.

Lägg köttet i en långpanna med köttssidan 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.
- Blanda ihop dippsåsen.
- Servera ribsen med rostad pumpa och dippsås.