

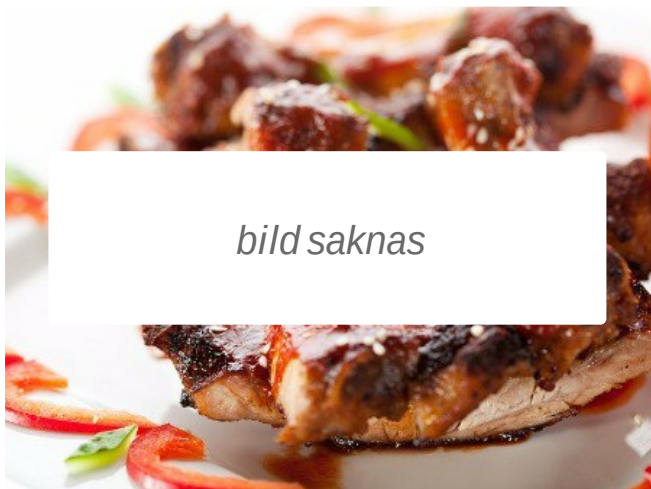


bild saknas

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest, I ugn

SPARERIBS MED POTATISGRATÄNG

Ribs med potatisgratäng. ca 50 min.

Ingredienser

- 1 kg revbensspjäll
- 1 st potatisgratäng
- 1 msk honung, flytande
- 1 tsk chilipulver
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 dl soya sauce
- 2 klyftor vitlök
- 1 klick smör & rapsolja
- 1 dl sås, bearnaise

Gör så här

1. Marinera revbenen med salt, peppar, honung, sojasås, krossad vitlök och chili så fort du kommer på att du ska göra mat
2. Värm ugnen till 200 grader
3. Placera revbenen i form med en extra klick smör, låt stå i ugn i ca 45 minuter eller tills köttet lossnar från benen
4. Tillaga potatisgratänen enligt förpackningen, servera med kall bearnaisesås