

BBQ Ribs (1 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Ta membran av baksiden av ribs stykkene. Dekk begge sider godt med rub. Stek i ovn eller på grill på 125 °C i 1,5 timer. Legg så bitene individuelt på alu folie sammen med brunt sukker og tynne skiver smør, pakk disse godt inn. Ha ribs tilbake på grillen og stek i ytterligere 1,5 timer. Noen stykker kan være tykkere og trenge lengre tid. Til servering varmes disse lett i vannbad eller ovn ved bestilling. For en saftigere opplevelse, ha gjerne på litt BBQ saus før man varmer i ovnen. Serveres med søtpotet fries og bbq saus



Produkter

Baby back eller annet kutt av ribs	500 g
Hickory Barbecue Sauce *(Sennep)	50 ml
Lamb Weston søtpotet fries	150 g
Smør	30 g
Brunt sukker	20 g

**Allergener*