

8. Spareribs med coleslaw og marinerede bønner

Ingredienser

8 stk. magre spareribs
1 dl ketchup
1 tsk. chilipulver
2 spsk. soja
2 tsk. brun farin
2-3 spsk. rødvinseddike

Bønner

200 g grønne bønner
1 skalotteløg
2 tsk. stærk sennep
1 tsk. rødvinseddike
2 spsk. olivenolie

Coleslaw

1 gulerod
1 rødløg
1 porre
¼ spidskål
¼ dl mayonnaise
Salt og peber

Det ikke svært at lave gode spareribs. Svinekødets struktur, konsistens og søde smag indbyder til at blive marineret med eddike, peber, chili, sukker og krydderier. Efter en magisk marinade bliver købet både mørt og får tilført en sur, sød stærk smag, som klæber sig til kødet som en skinnene frakke over det hele.

Ribs

Bank dine ribs let og kom i en skål. pisk resten af ingredienserne til marinaden sammen og krydr godt med salt og peber. Hæld den over kødet og vend rundt. Lad det trække gerne nogle timer på køl, men 20 minutter kan også gøre det.

Bønner

klargør bønnerne ved at nippe enderne af. Kom dem i kogende vand og lad dem koge i 2-3 minutter. Tag dem op og køl hurtigt ned i iskoldt vand. Pisk sennep, eddike og olivenolie sammen i en skål og krydr med salt og peber. Hæld dressingen over bønnerne og tilsæt så skalotteløg skåret i skiver.

Coleslaw

Snit grøntsagerne fint og kom i en skål. Tilsæt mayonnaise og krydr med salt og peber. Vend sammen og tryk grøntsagerne let, så de bliver let mørnet og bløde.

Fordel ribs i en bradepande og hæld marinaden ud over og sæt i en forvarmet ovn ved 200° C. Steg dem i 40 minutter, og vend dem flere gange under vejs, så de bliver glaserede og gyldene på begge sider.

Server med bønner og coleslaw.

