

Grilla ribs till middag

Fredag och weekend mood!! Idag ska jag njuta riktigt ordentligt, sista fredagen på semestern. På tisdag börjar allvaret igen.

Vad hittar ni på till middag i helgen? Kan verkligen rekommendera grillade ribs, eller revbensspjäll. Så himla gott! Se till att ha tandpetare till hands bara...





Baby back ribs

6 personer

- 1 dl farinsocker
- 1 dl japansk soja
- 1 dl ketchup
- 1 dl flytande honung
- 1 tum stor knöl färsk ingefära
- 4 st vitlöksklyftor
- 1 tsk tabasco

Baby back ribs

- 5 kg tunna färska revbensspjäll
- 3 st gula lökar
- 1 st hel vitlök
- Salt
- 20 st svartpepparkorn



Glaze: Blanda farinsocker, soja, ketchup och honung i en bunke. Skala och riv ingefära och vitlök och blanda det i glazen. Smaksätt med tabasco.

Ribs: Koka upp en stor kastrull med vatten. Halvera lökarna och vitlöken, lägg dem i kastrullen. Tillsätt svartpepparkorn och rikligt med salt. Dela revbenen på mitten så att de ryms i kastrullen och täcks helt med vatten. Koka dem långsamt under lock i cirka 1 ½ timme. De är färdiga när köttet börjar lossa från benen. Ta upp revbenen och torka det med hushållspapper, lägg dem på en ugnsplåt och pensla med BBQ glaze. Grilla dem och pensla på mer glaze under grillningen.

Servera med klyftpotatis, sallad och goda såser. Jag gjorde vitlökssås och röd grillsås.

Tips 1: Skala ingefäran med en matsked så kommer du lättare in mellan knölna och får inte så mycket svinn. Man skrapar då bara bort skalet med skeden.

Tips 2: Ribsen kan även göras i ugn men tiden kan variera beroende på ugn. Har man en ugn utan varmluft bör man höja temperaturen till 225-250 grader. Griljera tills glazen har fått fin färg och torkat in lite.

Receptet kommer från [Leila Lindholm](#).



Röd grillsås

3 dl turkisk yoghurt
1,5 dl krossade tomater
0,5 dl tomatpuré
1 riven vitlösklyfta
Salt & peppar

Vitlökssås

3 dl turkisk yoghurt
3 msk majonnäs (Hellmann's)
1 riven vitlösklyfta
Salt & peppar