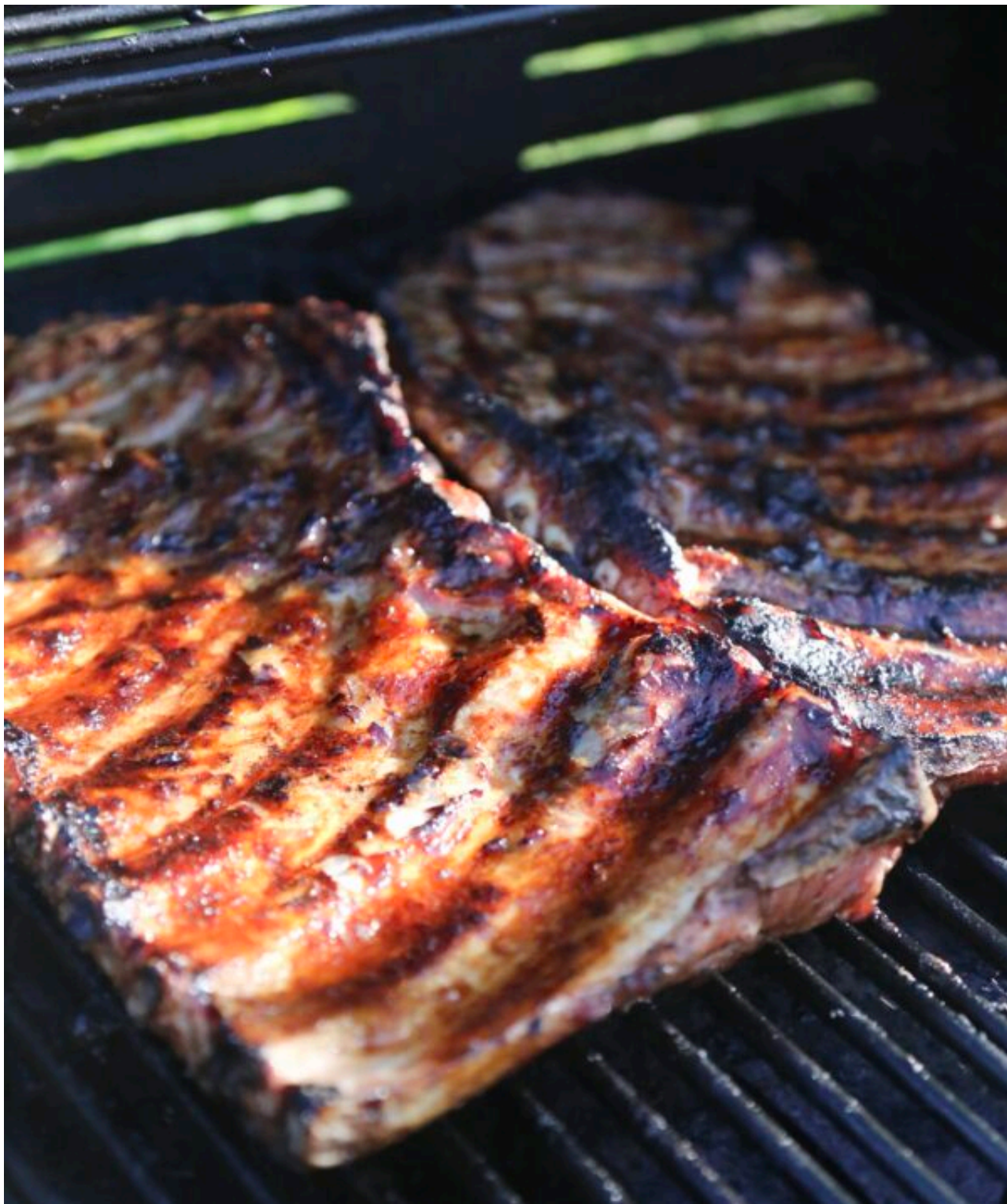


Grillade spareribs, gruyèregratinerad färskpotatis och tryffelmajjo

Ikväll firade vi att jag har tre dagars semester med grillade spareribs, gruyèregratinerad färskpotatis och tryffelmajonnäs. Hamnade i mathimlen för en stund. Jobbar sen nästa vecka innan en efterlängtd långsemester.





Grillade spareribs med gryèregratinerad färskpotatis

6 portioner

2 kg tunna revben

Glaze: [RECEPT HÄR!](#)

Potatis

1,2 kg färskpotatis

1 msk olivolja

2 tsk flingsalt

50 g smör

2 vitlöksklyftor

1/2 kruk timjan

100 g gruyèreost

2 krm nymald svartpeppar

Tillbehör

2 dl gräddfil



Gör så här: Sätt ugnen på 225 grader och tänd grillen. Skölj och skrubba potatisen. Lägg dem hela på en plåt med bakplåtspapper och blanda med olja och flingsalt. Rosta mitt i ugnen ca 35 minuter tills den är mjuk.

Pensla ribsens ordentligt med barbequesåsen och lägg dem på grillen. Grilla köttet på hög värme

tills det får en ordentlig yta. Pensla med mer barbequesås och lägg ribsens på indirekt värme. Sätt på locket och låt ribsens bli klara långsamt, ca 30-40 minuter.

Ta ut potatisen. Tryck till den med en sked så att den plattas till något. Smält smöret. Skala och pressa i vitlöken. Fördela vitlökssmöret över potatisarna.

Riv osten grovt på rivjärn. Repa och finhacka timjan. Strö ost, timjan och peppar över potatisen. Gratinera i ugnen ca 20 minuter tills potatisen fått fin färg. Ringla över gräddfil och servera direkt.

Servera med en god sallad, mer barbequesås och TRYFFELMAJJON som jag hittade på ICA. Riktigt god om du gillar tryffel!!

Receptet på potatisen kommer från [Allt om Mat](#).



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>
