

BBQ Spareribs

MED KÅLSALAT OG STEGTE KARTOFLER



800 g	tværreb skåret ud i 8 stk. spareribs
1 l.	tomatjuice
1 bundt	timian
½ tsk.	spidskommen
1 stk.	stjerneanis
2 stk.	nellike
1 dl	æbleeddike
1 dl	honning
1 stk.	spidskål
200 g	grønne bønner eller snittebønner
4 stk.	store jordskokker
1 dl	god olivenolie
1 stk.	citron
600 g	små kartofler
1 lille glas	ansjosfileter, ca. 10 stk.
3 fed	hvidløg
	salt, peber
	neutral olie

**DYRENES
BESKYTTELSE** 
VELFÆRDSDELIKATESSE

- Tomatjuice, timian, spidskommen, stjerneanis, nellike, 1 fed hvidløg, æbleeddike og honning kommes i en stor skål. Spareribsene krydres med salt og peber og kommes i tomatmarinaden, det hele stilles i køleskabet natten over, ca. 12-18 timer.
- Hele blandingen koges i en gryde, indtil spareribsene er møre – cirka 45 min. Kødet tages op, marinaden koges ned til passende tykkelse og smages til. Spareribsene steges i ovn ved 175° C i 15-20 min. til de er gyldne.
- Kartofflerne kommes i en bradepande sammen med de grofthakkede ansjosfileter og 2 fed hvidløg vendt med neutral olie, salt og peber. Bradepanden kan passende være i ovnen sammen med kødet.
- Spidskålen skæres groft og kommes i kogende vand tilsat salt i 30 sek. Derefter hældes kålen i koldt vand for efterfølgende at dryppe af i en sigte. Bønnerne klargøres og får samme tur som spidskålen.
- Jordskokkerne vaskes grundigt, evt. med en stiv børste, og skæres i tynde skiver med skræl på. Bønner, kål og jordskokker vendes i en skål med god olivenolie og saften af en halv citron, smages herefter til med salt.
- Kød, kartofler og kålsalat anrettes på en tallerken, marinaden bruges som sovs.