

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Spareribs med urtesmør og mangosalsa

Image not found or type unknown



## 1

### Slik gjør du

Stek sparribs på grillen og pensle de litt ekstra med bbq saus mot slutten av steketiden.

## 2

Del ananas og squash i skiver og grill de møre. Del mango i småbiter og ha over limesaft. Finhakk en chili og rør inn.

## 3

Topp med hakket koriander. Bland smør med raspet ingefær, en hakket chili og rør det godt sammen med litt hakket koriander eller gressløk

Server spareribs på et fat med grillede anans og squash, topp med mangosalsa og server med urte/chilismør.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde spareribs	2 pk
Ananas	1 stk
Mango	1 stk
Lime	1 stk
Rød Chili	2 stk

**Du trenger**

Smør 150 g

Finrevet ingefær 2 cm

Koriander

Hakket gressløk

BBQ-saus

**Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep