

Spareribs med urtesmør og mangosalsa



Spareribs med syrlig og eksotisk tilbehør - noe av det beste du kan få på grillen. Våre asiatiske spareribs ble Norgesmester i i NM i kjøttprodukter 2022! Prøv den i dag du også, og nyt et nydelig asiatisk sommermåltid.

1

Grill spareribs

Stek spareribs på grillen i omtrent 20 minutter, og pensle dem litt ekstra med bbq-saus mot slutten av steketiden.

2

Del opp tilbehør

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 og server

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

Legg spareribs på et fat med grillet ananas og squash, topp med mangosalsa. Serveres med urtesmør ved siden av.

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
Smør	150 g
Finrevet ingefær	2 cm
Koriander	
Hakket gressløk	
BBQ-saus	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep