

Oppskrift

# Spareribs med BBQ-saus, grillet maissalsa og rosmarin-pommes frites



Vask, skrell og kutt potetene i passende biter til pommefrites. Skyll under rennende vann i 15 min og tørk de godt før de friteres i 160 °C.

2

La de renne av seg. Sett varmen opp til 180 °C og fritér potetene raskt en gang til, nå med rosmarin i oljen. La de renne av seg på et papir, og dryss over salt.

3

Finhakk løk og hvitløk og ha det og resten av ingrediensene til bbq-sausen i en kjele og la det hele småkoke i ca. 30 min. Kjøøl litt ned og kjøør den glatt med en stavmikser.

4

Ha maiskorn i en grillpanne og stek de lett. Finhakk tomater og rødløk, og bland det sammen med mais og koriander, smak til med salt og pepper.

5

Varm opp spareribs enten i ovn, panne eller grill, og server med bbq-saus, maissalsa og pommes frites.

## Produkter i denne oppskriften

Spareribs Sousvidekokt 3x1,5kg Fry



## Ingredienser

Gilde Spareribs sousvidekokt	800 g
Poteter	600 g
Rosmarin	2 ss
Mais	100 g
Tomater	300 g
Rødløk	50 g
Koriander	1 ss
Salt og pepper	
<b>BBQ-saus</b>	
Hvitløksfedd	2 stk

## BBQ-saus

Kepaløk	1 stk
Chipotlechili	1 ts
Stjerneanis	0,5 ts
Rødvinseddik	0,5 dl
Worchestershiresaus	2 ss
Dijonsennep	1 ss
Ketchup	2 dl
Coca Cola	1 dl
Brunt sukker	1 ss