

Oppskrift

Spareribs med glace og bønnesalat



1

Bland sammen alle ingrediensene til glace og smør inn spareribsen godt. Varm i ovn på 180-200 °C grader i 10-15 min.

2

Bønnesalat

Skyll bønnene og bland de med resten av ingrediensene. Smak til med salt og pepper før servering.

Produkter i denne oppskriften

Spareribs Sousvidekokt 3x1,5kg Frys



Ingredienser

Gilde spareribs 1 kg

Glace

Five Spice Powder (kinesisk krydderblanding) 1 ss

Søt Soyasaus (ketjap manis) 4 ss

Soyasaus 4 ss

Frisk Ingefær, finhakket 1 ss

Glace

Bønnesalat

Hvitløkspulver 1 ss

Chilipulver 1 ss

Salt 1 ts

Bønnesalat

Salatbønner 300 g

Kikerter 300 g

Vårløk 4 stk

Frisk mynte, finhakket 2 ss

Sitron 1 stk

Olivenolje 1,5 dl

Salt og pepper