

Oppskrift

Spareribs av kamben med rub og 3 forskjellige marinader, ingefær- og misosaus og ananassalsa



1

Rub

Bland alle ingrediensene til rub i en bolle og sett til side.

2

Ananasmarinade/-glaze

Finhakk løk og hvitløk. Varm opp en kjele med smør på middels varme og ha i løk. Stek til myk og lett brunet. Ha i hvitløk. La det surre noen minutter.

3

Ha i resten av ingrediensene og kok opp. Sett ned varmen og la det putre i ca. 15 minutter, til blandingen tykner. Sett til side.

4

Varm opp olje i en kjele på middels varme, riv ingefær og finhakk hvitløk. La surre et par minutter.

5

Ha i resten av ingrediensene og la putre et par minutter, til sukkeret er oppløst. Sett til side.

6

Ananassalsa

Skrell og del ananasen i små terninger. Ha i en bolle og press over et par lime. Hakk vårløk og koriander og bland inn, sett til side.

7

Tørk av kjøtt og bein hvis det trengs. Gni kjøttet med ruben og la hvile en god time. Nå kan du enten smøre litt olje på kjøttet og grille det raskt for å gi det grillsmak, eller så kan du gå rett på steking i ovn.

8

Sett ovnen på 180 °C. Legg kjøttet i en langpanne eller bakk dekket med aluminiumsfolie eller bakepapir. Smør på med det du trenger av ananasmarinade og bak i ovnen i 90 minutter, snu ribsene 45 minutter ut i steketiden, bruk en skje til å

helle over mer marinade fra langpannen/bakken. Blir det mer marinade til overs kan du bruke den til servering.

9

Ta ut ribsben og løft den over i en ildfast form. Sett på grillelementet og stek til karamellisert overflate.

10

Server spareribs med ingefær- og misosaus, ananassalsa og ekstra limebåter.

Produkter i denne oppskriften

Ribbeben av Kam Stor Gris Fr Pk



Ingredienser

Gilde Svin Kamben

2 kg

Rub

Brunt sukker	2 ss
Flaksalt	2 ss
Røkt paprika	2 ts
Chilipulver	1 ts
Spisskummen	2 ts
Sennebspulver	2 ts
Hvitløksfedd	3 stk
Salvie	1 ss
Nykvernet pepper	2 ts

Ananasmarinade/-glaze

Smør	1 ss
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Brunt sukker	2 dl
Eplesidereddik	1 dl
Tomatpuré	5 ss
Ananasjuice	2,5 dl
Ananas, finhakket	2,5 dl
Worcestersaus	2 ss

Rub

Ananasmarinade/-glaze

Ingefær- og misosaus

Ananassalsa

Dijonsennep	2 ss
Srirachasaus	1 ss
sennepspulver	1 ts
Røkt paprikapulver	1 ts
Kumin	1 ts

Ingefær- og misosaus

Olje	1 ss
Fersk ingefær	50 g
Hvitløksfedd	4 stk
Brunt sukker	2 ss
Misopaste	70 g
Soyasaus	4 ss
Eplesidereddik	2 ss

Ananassalsa

Ananas	1 stk
Lime	3 stk
Vårløk	2 stk

Rub

Ananasmarinade/-glaze

Ingefær- og misosaus

Ananassalsa

Ingefær- og misosaus

Ananassalsa

Koriander

1 liten potte