

Spareribs -Sous vide+ (grill)



Ca. 1½ kg. Spareribs (4 personer)

Rub: 2 spsk. Brun farin, 2 spsk. Røget paprika, 2 spsk. Hvidløgs pulver, 2 spsk.
Løgpulver, 1 tsk. Salt (Rub kan også købes færdigblandet)

Tilberedning af spareribs til Sous vide

1. Tør kødet godt af.
2. Gnid krydderblandingen (RUB) ind i kødet på alle sider
3. læg dem på en ovn plade med bagepapir og grill i ovnen 10 min på hver side.
4. Køl spareribs af og vacuum pak dem, helst i 2 poser Så frie benender ikke punkterer posen
5. Læg de vacuum pakkede spareribs i en gryde, dæk med vand.
6. Indstil din sous vide på **56 grader i 48 timer.** (Har man ikke en sous vide kan man langtidsstege dem 6 timer i ovn ved 100 grader) så skal de ikke i vacuum pose .men læg stanniol over eller i stege poser.

Tilberedning af spareribs til grillen

BBQ-sauce: 2 dl ketchup, 1 spsk. sennep, 1 spsk. paprika, 3 fed presset hvidløg
2 spsk. Æbleeddike, 2 spsk. soya, 3 spsk. Brun farin, ½ dl. Sød chilisaucе, 1 tsk.
Chiliflager, 1 tsk. Smoked paprika,

1. Pak kødet ud af poser og skær dem ud i stykker imellem hvert ben.
2. Pensel godt med BBQ-sauce over det hele, tag 2 dl af i en skål til dyppelse.
3. Grill de BBQ marinerede spareribs 3-4 min på hver side.

Tilbehør: Coleslaw, Pomme Frites og BBQ-sauce