

# Sur-søde barbecue spareribs på grill

4 personer

## Ingredienser

800 g. Danpo kyllingespareribs

### Sur-sød marinade

1/2 dl barbecuesauce

1 spsk. balsamico vineddike

1 spsk. tør sherry

1 spsk. honning

1/2 spsk. sesamolie, gerne mørk ristet

### Tilbehør

Grillede sweet potato

3/4 kg søde kartofler, gerne en blanding af orange og hvide

### Marinade

1 fed knust hvidløg

1 tsk. delikatess paprika

1/2 tsk. stødt spidskommen

2 spsk. olie

Sesamfrø

### Salsa

1/4 dl limesaft

1/4 dl olie

1 finthakket grøn chili

1 bdt. frisk hakket koriander

Salt

### Tilberedning

Rør barbecuesauce, vineddike, sherry, honning og sesamolie sammen. Tag lidt marinade fra til pensling. Hæld marinaden over spareribsene og lad dem trække mindst 1 time.

Sæt spareribsene til afdrypning og grill dem indirekte ca. 25 min. i en kuglegrill. Pensel med marinade og grill dem ca. 2 min. på hver side over gløderne til sidst.

Grilles spareribsene på en traditionel grill, bør der være god afstand til kullene, så kødet ikke brændes, stegetiden er ca. 30 min. Pensel først med ekstra marinade til sidst.



**Gó ide:** Marinaden kan sagtens udlades. Spareribs kan selvfølgelig også tilberedes i ovnen ca. 25 min. ved 200°C

Skræl kartoflerne, skær dem i tykke skiver og forkog dem 6-8 min. i letsaltet vand. Dup kartoflerne tørre og pensel dem med en marinade af hvidløg, paprika, spidskommen og olie på begge sider. Grill kartoflerne 2-3 min. på hver side.

Rør limesaft, olie, chili og koriander sammen, smag til med salt og lad salsaen trække 1/2 time inden serveringen.