

Mexicanske spareribs med bønnesalat og grillede cheddarbrød

10 personer

Ingredienser

1600 g Danpo spareribs
4 dåser kidneybønner
2 rødløg
4 spsk olie
2 spsk limesaft
4 chilier uden kerner
Salt og peber
8 appelsiner
2 bundter koriander

10-20 skiver brød
500g revet cheddar
4-6 jalapenos uden kerner
Frisk koriander

Tilberedning

Grill spareribs indirekte i ca. 25 min. i en kuglegrill. Grill dem ca. 2 min på hver side over gløderne til sidst.

Skyl bønnerne grundigt i koldt vand. Skær rødløget i tynde skiver og bland med bønnerne. Rør olie, limesaft og finthakket chili sammen. Smag dressingen til med salt og peber. Hæld den over bønnerne og lad det trække i 30 minutter.

Skræl appelsinerne og skær dem i tynde skiver. Bland appelsinerne i bønnesalaten og drys med frisk koriander. Gem lidt koriander til brødene.

Grill brødene på den ene side. Drys den grillede brødside med cheddar blandet med jalapenos og koriander. Grill brødene til de er sprøde og gyldne på undersiden og osten smeltet. Server brødene til spareribs sammen med salat.

