

Spareribs med mexicansk salsa

10 personer

Ingredienser

1,5 kg Danpo spareribs
4 tsk. paprika
2 tsk. stødt koriander
Salt og peber
Olie til pensling

Mexicansk salsa:

3 dåser kidney bønner i saltlage
2 rødløg
4 røde chili uden kerner
5 avocado
½ dl. citronsaft
½ dl. olivenolie
2 bundter frisk koriander

Tilberedning

Krydr kyllingespareribs med en blanding af paprika, koriander, salt og peber. Grill spareribsene indirekte i ca. 30 minutter i en kuglegrill.

Skyl bønnerne i vand og sæt dem til afdrypning. Skær rødløg og chili i tynde strimler. Skær avocadokødet i grove tern og vend det straks i en marinade af citron og olivenolie.

Tilsæt de øvrige ingredienser, drys med koriander og smag til med salt og peber. Server salsaen til kødet sammen med lunt brød eller tortillas.

