



Ingredienser

4 personer

1200gr. Revelsben /
spareribs
4 spsk. Kikkoman Soya
1 ds. Tomatpure'
1 fl. Rudolf eller Styr-
bord øl
2 spsk. sukker
Frisk kværnet peber
Rødkålssalat
1/4 lille, fintsnittet rød-
kål (ca. 250 g)
1 appelsin i store tern
(ca. 150 g)
1 æble i tern (ca. 100
g)
1 løg i tynde ringe
100 g blå vindruer
2 spsk. rosiner
1 dl hakkede
valnøddekerner
5-6 stjerneanis
2 spsk. hakket persille

Nibe Bryghus A/S er
etableret i 2007 og
er et af de smukkeste
beliggende mikro-
bryghuse i Danmark.
Vi er placeret midt i
Nordjylland, i den
idylliske Nibe Lyst-
bådehavn, direkte
ned til Limfjorden.

"Go'e ben" m/rødkålssalat

Fremgangsmåde

1. Revelsben sættes over i koldt vand med 2-3 teskesalt, koger ved svag varme ca. 1 time.
2. Sojasovs, Nibe øl, tomatpure, sukker og peber blandes grundigt.
3. Hæld vandet fra benene, kom de varme revelsben i marinaden. Lad det trække flere timer, helst til næste dag i køleskab.
4. Bradepande beklædes med folie eller bagepapir.
5. Revelsben kommes i bradepanden eller ildfast fad.
6. Pensel med marinaden og steges i oven ved 200 grad. C i ca. 10 min.
7. Revelsbenene vendes og smøres med noget mere marinade.
8. Gentag dette efter hver 10-15 min 3-4 gange.



Rødkålssalat

1. Pisk en marinade af appelsinsaft, honning og olie. Bland rødkål, appelsin, æble, løg, stjerneanis, vindruer skåret i kvarte og rensset for sten, rosiner og valnøddekerner sammen.
2. Vend salat og marinade sammen og pynt med persille

Styrbord og Rudolf er fortrinlige
til denne ret

