



Ingredienser

4. personer

- 1 kg ribben
- 1 dl Lys Sirup
- 1 dl kinesisk soja
- 1 dl vineddike
- 1 dl olie
- ½ ltr vand
- 3 dl øl
- 3 spsk abrikosmarmelade
- 1 spsk sennepspulver

Coleslaw

- 300 gr Hvidkål
- 150 gr Gulerod
- 1 dl Græsk yougurt
- 2 spsk. Citronsaft
- 1 tsk. Stødt ingefær
- 2 spsk. Lys sirup

Spareribs m/ coleslaw

Fremgangsmåde

Ribben

1. Kog ribbene i vand og øl ca. 1 time

Marinaden

1. Bland alle ingredienser til marinaden.
2. Ribbenene køles af og pensles med marinaden og trækker i mindst 1 time i køleskab, inden de grilles.
3. Ribbenene grilles ca. 10 minutter på hver side.



Coleslaw

Hvidkål og gulerod snittes i fine strimler og vendes i en dressing af mayonnaise og creme fraiche smagt til med hvidvinseddike, sukker, salt og peber.

-Rosiner kan tilsættes som ekstra lækkeri hvis man ønsker.

Lad salaten hvile ca. 1 time før servering.

Bagbord er fortrinlig til denne ret



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

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk