



Angostura five spice rum ribs

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Karibiens klassiska smaker uttrycks här genom en maträtt byggd kring den klassiska cocktailbittern från Angostura på Trinidad och Tobago.

Angostura bitter har en tydlig doft och smak av bland annat nejlika, receptet är givetvis hemligt. Kring denna smakbild har jag tagit fram en five spice-blandning vilket berör de asiatiska influenserna i det karibiska köket. Den inhemska spriten i form av bitters och lagrad rom knyter samman smakbilderna och får de klassiska karibiska råvarorna att lysa.



INGREDIENSER

1.5 kg 1 sida spareribs, ca
Five-spice pulver (kinesisk femkrydda)
5 st stjärnanis
1 kanelstång
1 msk fänkålsfrön
10 nejlikor
5-10 korn svartpeppar
1 msk salt

Glaze

- 1 msk rapsolja
- 2 msk tomatpuré
- 2 vitlöksklyftor
- 2 dl muscovadosocker
- 1 dl lagrad rom
- 1 msk sherryvinäger
- 1 msk angostura bitters

Sötpotatis

- 2 stora sötpotatisar
- 9 dl standardmjölk
- 1 dl vispgrädde
- 0.5 dl lagrad rom
- 0.5 dl potatismjöl

Sötpotatisskal

- skal från sötpotatisen
- rapsolja att fritera i
- 1 tsk salt
- 2 lime

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mortla samman stjärnanis, kanel, fänkål, nejlikor och svartpeppar tillsammans med salt till ett fint five spice-pulver. Spara en matsked av kryddblandningen och gnid in ribsens med resten. Grädda i ugnen på 125 grader tills innertemperaturen är 70 grader, går även bra att skära ett snitt för att kontrollera färgen om stektermometer saknas.
- 2** Koka glazen medan ribsens är i ugnen. Fräs tomatpurén rostfärgad med lite olja i en tjockbottnad kastrull, tillsätt rivna vitlöksklyftor, muscovado, rom och vinäger.
- 3** Reducera glazen på låg värme till den tjocknar och smaka mot slutet av med Angostura bitters och salt. Ta ut och pensla ribsens med glazen när de är klara och grilla därefter på maxtemperatur i ugnen för en karamelliserad yta.
- 4** Skala sötpotatisen med kniv genom att skära bort stora men tunna flagor av skalet. Lägg dessa åt sidan och tärna därefter sötpotatisen grovt. Koka sötpotatisen i lättsaltad mjölk, grädde och rom tills den blivit mjuk och håll därefter av och spara gräddmjölken. Mixa sötpotatisen med stavmixer eller i blender, tillsätt gräddmjölk för önskad konsistens och smaka av med five spice-pulver och eventuellt mer salt.

5

Panera sötpotatisskalen i potatismjölet och friterar därefter i rapsolja, låt rinna av på hushållspapper och salta. Servera ribsens med sötpotatispurén, toppa med limen och avsluta med att strö lite five spice-pulver över maten.