KÖTT

Sticky ribs med honung och rosmarin, grillad majs & sardellsmör

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Grillat är godast! Läckra klibbiga revbensspjäll med grillad majs och sardellsmör, kan det bli bättre?

INGREDIENSER

Marinad
1 kruka rosmarin
3 msk flytande honung
2 msk farinsocker
1 dl olivolja
2 msk kikkoman soja
1 st röd spansk peppar
1 st lime
2 kg spareribs

Sardellsmör
1 bruk sardeller
125 g smör
1 kruka gräslök

Yoghurtsås
2 dl matlagningsyoghurt
3 msk honung
salt
0.5 st citron

Tillbehör
4 st färska majskolvar

GÖR SÅ HÄR

1. Förbered grillen med kol, tänd upp och förbered i köket medan du väntar på den perfekta glöden.

2. Finhacka 15 rosmarinblad och blanda upp med honung, farinsocker, olivolja och soya. Finhacka pepparn och ta med kärnorna för extra hetta. Riv skalet och pressa ner saften och rör ihop med övriga ingredienser. Pensla på revbenen och låt de ligga i marinaden i ca 20minuter.

3. Häll av spadet från sardellerna, spara 1 msk av vätskan i en skål. Finhacka hälften av sardellerna och blanda med smöret och spadet eller kör allt i matberedaren för ett slätt smör. Blanda ner skivad gräslök, ca 20 strån och lägg ut smöret på ett smörpapper och rulla ihop till en rulle och lägg i frysen en stund tills det hårdnar. Ta ut och skiva upp strax innan servering.

4. Rör ihop matlagningsyoghurt med honung, pressad citron, ca 10 blad finhackad rosmarin, lite strimlad gräslök och salt.

5. Grilla revbenen när glöden är perfekt och pensla då och då med den överblivna marinaden. Det tar ca. 15 minuter för revbenen att gå klart. Grilla även majsen och smält en bit av sardellsmöret som du penslar majskolvarna med.