



Tunna revbensspjäll med rostad blomkål och chipotlesås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Laga en busenkel middag med revbensspjäll och hel blomkål som sköter sig självt i ugnen och få tid över till annat.



INGREDIENSER

1.2 kg tunna revbensspjäll
paprikapulver
spiskummin
ancho chilipulver
salt
100 g smält smör
1 st blomkålshuvud
2 dl creme fraiche
1 tsk chipotlepasta

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

Gnid in revbensspjällen med kryddorna och pensla med smält smör. Skölj blomkålshuvudet hastigt. Behåll blasten på. Lägg revben och blomkål på en plåt med aluminiumfolie och sätt in i ugnen i 20-25 minuter eller tills köttet börjar släppa från benen.

2

Rör ihop creme fraiche och chipotlepaste och smaka upp med salt.

3

Skär upp revbenen och blomkålen och servera med chipotlesåsen och en grönsallad.