

Spareribs

Beregn ca 400 gr. pr. porsjon

Krydderblanding:

1 ss brun sukker
1 ss paprika
1 ss salt
1 ss sort pepper
1 ts hvitløkspulver

Strø krydderblanding over spareribsene, og masser det lett inn i kjøttet.
Dette gjøres i god tid før grillingen



Om du bruker gass eller kullgrill er det viktig at du har en grill med lokk, som helst har temperaturmåler på lokket. Ideell temp. under grillingen er 110 – 130 grader



Jeg bruker Weber Mountain Smoker for å langtidsgrille. Først tenner jeg på litt avispapir og en tennbrikette. Fyll tennrøret med briketter og sett den over.





Etter ca. 15 – 20 min. er kullet klart.



Monter neste del av smokeren og fyll vannkaret ca. trekvart opp



Sett på risten øverst, og legg på spareribsen. Sett på lokket.

Nå vil temperaturen stige raskt. Justere spjeldene nederst på grillen og still dem inn slik at du får temperaturen ned til ca.110 - 130 grader, og hold den der. Åpne spjeldet på lokket helt (Fra 100 – 130 grader er ideelle når du skal langtidsgrille)



Nå er det bare å ta tiden til hjelp. Om temperaturen bli for lav, kan du åpne bunnspjeldene litt mer. Hvis temperaturen blir for høy, kan du lukke bunnspjeldene, men aldri lukkes helt. La lokket ligge på grillen så mye som mulig under grillingen.



Ønsker du røyk, kan du legge på litt spon på kullet underveis. Men ikke overdriv med røyk heller, det kan fort bli for mye og det smaker ikke godt.

Tresort som egner seg til svinekjøtt er, eple, kirsebær, hickory. Dette fås kjøpt i de fleste forretninger som fører grillutstyr.



Bruk gjerne steketermometer. Sjekk temperaturen etter 2 timer. Spareribsen er gjennomstekt når du har en kjernetemperatur på 75° C. Hvis kjøttet løsner lett fra benet er den ferdig.

(Jeg brukte 3 timer før spareribsen var ferdig)

Pensle på litt honningmarinade når den er ferdig og la den hvile 10 – 15 min før servering



Til spareribsen kan du f. eks. servere potetbåter, maiskolbe, coleslaw og frisk salat.

Potetbåter:

Kok noen poteter, avkjøl og skjæres i båter. Legg dem i en alu. form, slå over litt olivenolje eller maisolje. Strø over salt og pepper eller du kan bruke grillkrydder.

Varmes på grillen i ca 15 – 20 min.

Maiskolben :

Smøres inn med honningmarinade før grilling. Grill den gjerne hel og skjær den opp etter at den er ferdig grillet

Honningmarinade

1 dl olje
¼ dl balsamicoeddik
½ dl ketchup
1 ss honning
2 ts salt
2 ts pepper

Pisk alle ingrediensene grundig sammen. Marinaden egner seg både som marineringsmiddel før steking, men kan også pensles på kjøttet mens det grilles. Vær bare forsiktig med mengden, for mye marinade drypper ned og skaper flammer i grillen.

Coleslaw

300 g sommerkål
1 stk gulrot
1 stk grønt syrlig eple
2 ss finhakkede sylteagurk
0,5 dl majones
0,5 dl creme fraiche
1 ss sitronsaft
1 ss sukker
1 ss HP-sause
Salt
Pepper

Rens grønnsakene og finsnitt kålen.

Gulrot og eple rives på rivjern.

Bland majones sammen med creme fraiche, sitronsaft, sukker, H.P. sauce, finhakkede sylteagurker, salt og pepper.

Ha sausen i de finsnittede grønnsakene og bland godt.

