

Varme maisribs og coleslaw

Til 4 personer

Mais- og chiligrillet ribbe med kålsalat og hvitløksbrød

2 kg ribbe (ribben)
1 gul løk

Glasur
1/2 boks
à 340 g Green Giant
Niblets® original
1/2 rød chili
2 hvitløksbåter
mel til jevning
1/2 dl sukker
salt og pepper

Kålsalat
1/4 lite kålhode
1 gulrot
4 ss crème fraîche
svart pepper
4 lange skiver hvitt brød
1 presset hvitløksbåt
olivenolja
salt og pepper



Skrell og del løken i mindre biter. Kok ribben sammen med løkbitene i saltet vann i ca. 3 timer. De skal løsne lett fra en prøvepinne. La ribben kjøle seg ned i kokvannet.

Skjær chili og en hvitløksbåt i mindre biter. Sil av og ta vare på ca. én liter av kokvannet fra ribben. Hell sukkeret i en kasserolle og la det bli gyllenbrunt, tilsett chili, hvitløk, mais og kokvannet. La glasuren koke til det er 1/3 igjen, ha i meljevning slik at den blir tykk, og krydre med salt og pepper.

Skjær kål og skrellet gulrot i tynne strimler. Bland med crème fraîche og smak til med salt og svart pepper.

Grill ribben og pensle med glasuren. Bland en presset hvitløksbåt med litt olivenolja og smør det på brødskivene.

Grill brødet og krydre med salt, og server!

