

# Heta majsribbs och coleslaw

4 personer

Majs- och chiligrillade revben med kålsallad  
och vitlöksbröd

2 kg ribs (revben)  
1 gul lök

Glaze  
½ stor burk  
Green Giant majs  
½ röd chili  
2 vitlöksklyftor  
mjöl till redning  
½ dl socker  
salt och peppar

Kålsallad  
¼ litet kålhuvud  
1 morot  
4 msk crème fraiche  
svartpeppar  
4 långa skivor vitt bröd  
1 pressad vitlöksklyfta  
olivolja  
salt och peppar



Skala och dela löken i mindre bitar.

Koka ribsen med lökbitarna i saltat vatten i ca 3 timmar.

De ska lossna lätt från en provsticka.

Låt ribsen svalna i kokvattnet.

Skär chili och en vitlöksklyfta i mindre bitar.

Sila av och spara ca 1 liter kokvatten från ribsen.

Häll sockret i en kastrull och låt det bli gyllenbrunt, tillsätt chili, vitlök, majs och kokvattnet.

Låt glazen koka tills 1/3 återstår och red den då med mjöl så att den blir trögflytande, salta och peppra.

Skär kål och skalad morot i tunna strimlor.

Blanda med crème fraiche och smaksätt med salt och svartpeppar.

Grilla ribsen och pensla med glazen.

Blanda en pressad vitlöksklyfta med lite olivolja och bred på brödskvivorna.

Grilla brödet och salta, servera!

