

Italieniserede spareribs

10 personer

INGREDIENSER:

20 stk spareribs
2 liter koldt vand
200g salt
100g sukker
10 laurbærblade
2 spsk peberkorn
1,5dl Paradiso pizzica
1dl brun farin
2dl tomatpuré
1 bundt frisk oregano
1 helt hvidløg
2x50g smør

TILBEREDNING:

2 dage før servering opløses salt og sukker i koldt vand. Laurbær og peberkorn tilsættes og kødet springes 1 døgn i saltlagen. Dagen før servering kommes kødet i to vakuumposer sammen med chilisauc, farin, tomatpure, oregano, et halvt hvidløg og smør. Sousvides 10-12 timer ved 72 grader. Herefter sigtes lagen fra og reduceres en smule. Grilles over direkte varme og pensles med den reducerede lage flere gange under grilningen.

Serveres eventuelt med ovnstegte kartofler, som er stegt med citronbåde, salvie og Paradiso artiskokker samt en grøn salat.

Kødet kan alternativt braiseres, ca. 1,5 time. Husk blot at tilsæt ca. 1 liter ekstra væske, i form af vand, hvidvin eller fond, til kødet.



TIPS

- Tabasco Green Peppersauce er fantastisk til alle former for grøntsager. Den er nemlig fermenteret, hvorfor den fungerer som en unik smagsforstærker - helt uden at være stærk.