



BBQ SPARERIBS MED PERLEBYGSALAT, KRYDDERURTE-VAFLER PÅ PIND OG CREMET HVIDLØGSDIP

4 PERSONER

INGREDIENSER

KYLLING

1 pakke spareribs med BBQ marinade

PERLEBYGSALAT

2 dl perlebyg

1 spsk. honning

2 spsk. citronsaft

1/2 dl olivenolie

Salt og peber

1 bdt. forårsløg

4 gulerødder

100 g granatæblekerner

1 stor håndfuld krydderurter fx dild, persille, oregano

KRYDDERURTEVAFLER

1 dl mælk

3 æg

1 dl havregryn

2 dl hvedemel

1 tsk. salt

1/2 dl olie

1 dl hakkede krydderurter, f.eks. persille, dild og oregano

CREMET HVIDLØGSDIP

100 g creme fraiche 18%

TILBEREDNING

KYLLING

Tilbered spareribs efter anvisning på emballagen.

Kog perlebyg efter anvisning på emballagen og lad dem køle af. Pisk honning, citronsaft og olivenolie sammen, hæld det over perlebyggen, bland godt og smag til. Snit forårsløgene og riv gulerødderne i strimler. Vend grøntsagerne i perlebygsalaten og drys med urter samt granatæble.

Rør mælk med æg, havregryn, hvedemel, salt og olie til en ensartet dej og vend til sidst krydderurterne i. Bag på et vaffeljern, og hold vaflerne lune indtil servering.

Rør cremefraiche samme med knust hvidløg, citronsaft og tørrede chiliflager. Smag til med salt.

Server spareribs med perlebygsalat, krydderurtevafler og cremet hvidløgsdip.

1 fed hvidløg

1 spsk. citronsaft

Et nip tørrede chiliflager

Salt og peber