



Emmas grilltips!

”Våren är på gång, vilket betyder att många plockar fram sin grill. Tänk dig själv att stå och grilla en ljummen och solig kväll och servera klubbiga revben med en fräsch myntasås, och kanske ett glas rött eller en öl till. Du måste testa, detta är hur gott som helst!”



Klubbiga och grillade revben med ostquesadillas, avokado- och gurksallad samt myntayoghurt

Tid: 1 h förberedelse + 1 h | 4 port

Revben

2 kg tunna eller tjocka revben
2 gula lökar
3 morötter
1 hel vitlök
1 bit rotselleri
Pepparkorn
Lagerblad
Salt
1 bruk gutangsås, finns hos västerslät
1 pkt grillkrydda lamm & gris från Västerslät

Ostquesadillas

1 pkt 8-pack tacobröd
2 pkt mozzarellaost
150 g riven cheddar
Salt

Avokado-och gurksallad

En halv gurka
2 mogna avokado
1 msk citronsaft
1 tsk olivolja
Salt

Myntayoghurt

1,5 dl matyoghurt
1,5 dl crème fraiche
1 krukmynta
Citronzest från en halv citron
Salt

GÖR SÅ HÄR:

Grillade revben

Förberedd revbenen genom att koka dom i vatten på medelvärme under lock tillsammans med lök, morötter, rotselleri, vitlök, pepparkorn, lagerblad och salt. Se till att salta ordentligt, ca 1 msk per liter vatten. För tunna revben kokar du i ca 45 min, och tjocka i ca 1 h. Ta ur revbenen och pensla på gutangsåsen samt grillkryddan. Låt svalna. Grilla revbenen på grillen eller i ugn på grilleffekt i ca 220 grader. Glöm inte att pensla revbenen med gutangsåsen med jämna mellanrum för att få den kladdiga och saftiga känslan! Revbenen är klara när du fått önskad färg.

Ostquesadillas

Tillaga quesadillas på grill eller i stekpanna. Börja med att grilla tortillan på båda sidorna för att få lite färg och för att undvika ”sog-giga” ostquesadillas. Ha sedan i riven cheddar, skivad mozzarella och salt på halva brödet. Vik över den andra halvan. Vänd brödet och grilla på andra sidan. Tortillan är klar när osten är smält. Dela i mindre bitar.

Myntayoghurt

Hacka mynta. Blanda matlagningsyoghurt med crème fraiche, salt, mynta och citronzest. Låt stå kallt till servering.

Avokado- och gurksallad

Halvera gurkan på längden och skrapa ur kärnhuset med hjälp av en sked. Skär upp gurkan och avokadon i båtar. Blanda med citronsaft, olivolja och salt.

Ät och njut!

Hos Västerslät hittar du:

Revben
Gutangsås
Grillkrydda lamm & gris
Havssalt

