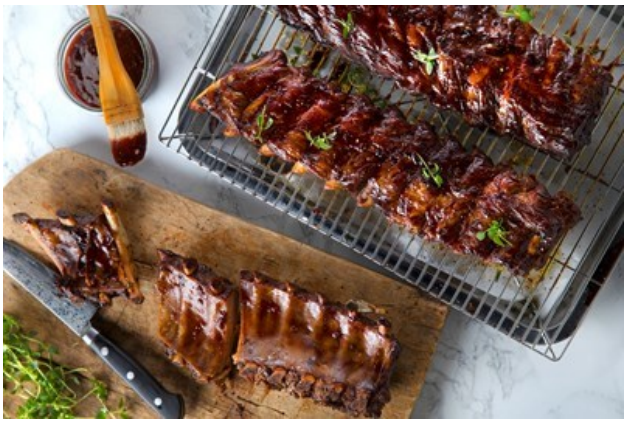
HAUGEN-GRUPPEN

Babyback ribs med Classic bbq-sås (4 personer)

Preparation



Rigga grillen för indirekt grillning, 120 grader. Smaksätt köttet med salt och peppar, lägg det på grillen med köttsidan ner och grilla dem i 2 timmar på ca 110-120 grader. Spraya med äppeljuice med jämna tillfällen. Pensla köttet med BBQ-sås på båda sidorna och grilla ytterligare 1 timme. Pensla upprepade gånger med tunna lager BBQ-sås under tiden. Lägg ribborna i aluminiumfolie, pensla på extra BBQ-sås och vik ihop till paket. Lägg paketen i grillen och grilla ytterligare 1 timme. Servera ribborna med extra sås och Coleslaw.
Tips – för att får fin rökig smak så ladda grillen med rök flis eller chunks. Använder Du gasolgrill så ställ dit en rök låda med flis.

Produkter

färska tunna revben	2 kg
Flingsalt och svartpeppar	
Caj P. BBQ-sås Classic	
Äppeljuice eller vinäger+vatten i sprayflaska	

**Allergens*