



Grillribs med coleslaw

Ingredienser 4 personer

700 g	grillribs, marinerade, (Scan)
800 g	färsipotatis, kokt, kall
2 msk	olivolja
2 tsk	salt, 1 + 1 tsk

Coleslaw

300 g	vitkål
300 g	squash
2,5 dl	yoghurt, turkisk
2 tsk	rosépeppar

Tillagning

20 min

Får du coleslaw över är den god att fylla en dubbelmacka med tillsammans med rökt skinka och ta med till stranden som lunch.

1. Coleslaw: Strimla kålen. Lägg den i kokande, lättsaltat vatten och låt koka upp på nytt. Spola av kålen med kallt vatten och låt rinna av ordentligt. Grovriv squashen. Smaksätt yoghurten med krossad rosépeppar och 1 tsk salt. Vänd i kål och squash.
2. Grilla ribsens enligt förpackningens anvisning. Trä upp potatisen på spett och pensla med olivolja. Strö över 1 tsk salt. Grilla runt om ca 5 min.
3. Servera ribsens, skurna i portionsbitar med potatisspett och coleslaw.