



Revbensspjäll och sallad

Ingredienser 4 personer

1,2 kilo	revbensspjäll, tjocka, av lamm
1 dl	sweet chilisås
2 msk	soja
0,5 tsk	salt
1 krm	vitpeppar
3 msk	honung, flytande
2 tsk	ingefära, färsk, finriven

Sallad

200 g	gröna bönor (haricots verts)
1 st	rödlök
200 g	sockerärter
1 msk	timjan, smulad, färsk
0,5 tsk	salt
1 krm	vitpeppar

Syrad grädde

2 dl	vispgrädde
2 msk	citronsaft
1 tsk	strösocker
1 krm	salt
0,5 krm	vitpeppar
1 msk	olivolja

Tillagning: God marinad kryddar tjockt revbensspjäll som steks i ugn.

Sweet chilisås och soja ger asiatisk smak.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Blanda ingredienserna till marinaden. Klappa in spjällen med den på båda sidor och lägg köttet i en långpanna. Låt stå 40 minuter.
3. Stek mitt i ugnen ca 30 minuter, vänd efter halva tiden.

Sallad till revbensspjäll

Gör så här:

1. Blanda grädden med citronsaft och låt den stå i rumstemperatur ett par timmar. Smaksätt med socker, salt och peppar och droppa i olivolja.
 2. Koka upp lätt saltat vatten och förväll de gröna bönorna i 5 min och sockerärterna i 3 min. Spola dem i kallt vatten. Låt dem kallna helt och skär dem i strimlor på längden. Skala och skiva rödlöken tunt.
- Blanda alla ingredienserna i en skål