

# Possun ribsit ja kaalisalaatti

## Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 2 tuntia



Liha

### Possun ribsit

- 2 kg possun ribsejä

### Marinadi

- 0.6 dl hunajaa
- 2 tl paahdettuja korianterin siemeniä
- 2 tl paahdettuja kuminan siemeniä
- 1 hienonnettu valkosipulin kynsi
- 0.5 dl soijakastiketta
- 0.3 kalakastiketta
- 1 dl osterikastiketta
- 1 tl seesamöljyä
- 1 tl cayennepippuria



### Kaalisalaatti

- 0.5 puna- tai valkokaali
- 2 kpl porkkanaa
- 1 puntti korianteria
- 3 rkl valkoviinietikkaa
- 1.5 tl sokeria

## Resepti työvaiheittain

### Possun ribsit:

Laita ribsit veteen kiehumaan noin tunniksi, kunnes liha irtoaa luista.

Sekoita ainekset keskenään. Laita esikypsytetyt ribsit pannulle tai grilliin. Paista ribseihin hyvä väri. Tämän jälkeen pyörittele marinadissa ja laita vielä hetkeksi uuniin glaseeritumaan. 160 astetta, 10 minuuttia. Tarjoile raikkaan kaalisalaatin kanssa.

**Kaalisalaatti:**

Kuori ja raasta porkkanat. Leikkaa kaalista ohutta suikaletta. Lisää korianteri. Mausta suolalla, lisää valkoviinietikka ja sokeri ja anna maustua noin 30 minuuttia. Tarjoile possun ribsien kanssa.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Teemu Laurell

**Reseptin luoja:**

Teemu Laurell