

# RISBERGIMPORTAB

[www.risbergimport.se](http://www.risbergimport.se)

Tel: 08-608 17 00

## Hickory Ribs (4 pers)

### Ingredienser:

600g kamben (baby back ribs)

1 gul lök delad i klyftor

1 dl Hickory Liquid Smoke

10 dl vatten

1 flaska Tigersås Original

3 msk Tony's Creole Seasoning



Koka upp vatten och tillsätt Liquid Smoke och salt. Lägg i lök och revben. Sjud under lock i ca 45 minuter. Låt revbenen svalna och krydda dem med Creole Seasoning och ställ svalt 1 timme. Pensla sedan med Tigersås och lägg på grillen eller på en plåt i ugn med övervärme på 250 grader. Vänd på ribsben efter ett tag och fortsätt grilla tills ytan blir knaprig och får fin färg.

