



VILDSVIN RIBS MED RÖDBETA, SYLTAD APELSIN OCH TIMJANYOGHURT

INGREDIENSER:

1 sida	Revben på vildsvin/gris/lamm	½ dl	Vatten
½ dl	Honung	1 st	Strimlad salladslök
½ dl	Tigersås	2 dl	Yoghurt
½ dl	BBQ-sås	3 tsk	Plockad timjan
2 msk	Vinäger	1 msk	Spiskummin
6	Stora Rödbetor		Vinäger
½ dl	Socket		Salt & peppar
	Skalet av en apelsin		

BEREDNING:

1. Dela och koka revbenen i saltat vatten i ca 30 min, spola av och kyl ner, gnid in revbenen med honungen, soya, tigersås, salt och peppar.
2. Grilla dem på en grill och pensla med glacen under hela grillningstiden
3. Skär apelsinskalet i fina strimlor.
4. Koka upp socker och vatten, lägg i skalet och koka i 1min, låt svalna
5. Strimla eller skiva rödbetorna så tunt du kan, använd mandolin, osthyvel eller potatisskalare.
6. Finstrimla salladslöken
7. Blanda rödbetor med den syltad apelsin, salladslök - smaka av med salt, peppar och lite vinäger.
8. Blanda yoghurt med plockad hackad timjan, spiskummin, salt och peppar.
9. Njut