

Tjocka revben i slowcocker

Jonny · 2025-02-11



Förberedelsetid

7 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

6 personer

Description

Dessa ska man göra under sommaren med ute grill, blir mycket gott. Tips gör en go potatis sallad att servera till

Ingredienser

- 2 kg revben
- 1 dl mjöl
- 4 tsk starkt paprikapulver
- 1 tsk svartpeppar
- 1 stor lök
- 1 dl mörk oxbuljong
- 3 msk soja
- 1 - 2 msk olja
- 3 msk honung

Instruktioner

1. Blanda mjöl med paprikapulver och peppar i en stor plastpåse eller bunke.
2. Lägg köttet i påsen och skaka om, eller vänd i köttet i bunken, så att mjölet täcker hela biten.
3. Skär löken i maskar.
4. Stek kött och lök i en varm panna, eller direkt i pottan om det går tills det fått lite färg.
5. Lägg det i grytan och häll buljong, soja och honung över. Låt koka på låg i 7 tim.
6. Sätt ugnen på 250°C/Grill och avsluta köttet där i 10 min för att få en torrare yta.
7. Finns det grill i närheten så använd gärna den.