

Spareribs med ovnstegte kartofler og coleslaw

4 personer

Ingredienser:

Ca. 1200 g store kartofler
 1 spsk olie
 ca 1 kg barbuemarinerede spareribs
 400 g coleslaw
 Salt og peber



Tilberedningstid: ca. 30 min.

1. Tænd ovnen på 225°C. Skær kartoflerne i både. Læg dem i et jævnt lag på en bageplade, dryp med olie og krydr med salt og peber. Steg kartoflerne i ovnen i ca. 25 min. til de er sprøde.
2. Klip hul på poserne med spareribs og læg dem i en smurt bradepande eller på bagepapir på en bageplade. Ovnsteg spareribs i 12 min.
3. Riv lågfolien af coleslawen og server den til kartofler og spareribs.

Næringsindhold pr. person:

Energi: 2061KJ (491 Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	415	99	20
Kulhydrat	1017	242	49
Fedt	629	150	31

Ernæringsmæssig information

Coleslaw indeholder cremefraiche og mayonaise.