



Ingredienser för 4 personer

[Rundrut brungräddat](#)

- 150 g pillat kött från tunna eller tjocka revben
- 2 msk flytande honung
- 1 msk pressad citron
- 1 krm sambal oelek
- 1 tsk riven ingefära eller 1 krm torkad
- 1/2 dl matlagingsyoghurt
- 1 dl inlagd rödkål
- 1 tsk malen kummin

Ingefärsglaserat revben med röd coleslaw

Gör så här

- Rensa revbenen från benet.
- Blanda honung, citron, chili och riven ingefära.
- Blanda yoghurten med rödkålen och kummin.
- Lägg upp en klick coleslaw på knäckebröden, toppa med revben och ringla över honungsglasyren, garnera gärna med lite timjan.