

Coca Cola-marinerade revben

- 4 stora Flinta-revben
- 2 l Coca Cola (eller Cuba Cola – USA eller Fidel...)
- 1 dl Ketjap Manis soya
- 1 tsk Hickory liquid smoke
- 6-8 lagerblad
- 8 msk grillkrydda
- 4 tärningar oxbuljong
- 14-16 pressade vitlöksklyftor
- 1 msk Tabasco

Blanda ingredienserna och koka upp revbenen i vätskan.
Skruva ner värmen och låt koka i en timme. Tillsätt sedan:

- Skurna majscolvar
- Små, sköljda nypotatisar

Låt koka i ytterligare ca 30 minuter.

Ta över lite av buljongen i en kastrull, koka upp och red av med Maizena snabbredning.
Smaka av med Jack Daniels whiskey.

Grilla revbenen ca 4 minuter per sida, också någon minut på fettsidan.

Krydda med grillkrydda,

Grilla majscolvarna.

Servera med Dansk Coleslaw-sallad.

- Två tredjedelar strimlad sommarkål
- En tredjedel grovriven morot
- En halv burk konserverade mandariner, väl avrunna
- Remouladsås så att coeslawen binds ihop
- Garnera med resten av mandarinklyftorna

Lycka till! Era vänner kommer att utnämna er till grillkungar om ni lagar detta till dem.

Med vänlig hälsning Poul W Lorenzen