

# Ribs Deluxe Burger - den ultimative SpareRibs Burger

En rigtig lækker SpareRibs Burger. Når du nu er igang med Spareribs så lave lige en eller to stiger ekstra. Så har i nok kød til den her fantastiske Spareribs Burger. den har ikke navnet for sjovt "**RIBS DELUXE BURGER**". Når du har sat tænder i den her Burger for første gang er du hooked den er sikker.



Ribs Deluxe Burger - den ultimative SpareRibs Burger

## Ribs Deluxe Burger - SpareRibs Burger

For at lave den er Spareribs Burger skal man bruge nogen "[Burger / HotDog Buns](#)" og [Spareribs opskrifter finder du her](#)! Udover de her to hovedingredienser skal du bruge en BBQ Sauce nogen løgringe agurker eller syltede agurker. Sammen giver det en smagsekspllosion som du ikke vil glemme så hurtig igen.

# Ingredienser til Ribs Deluxe Burger

- Burger / HotDog Buns ([Opskriften er her](#))
- SpareRibs ([Opskrifter finder du her](#))
- BBQ Sauce m. hvidløg og ristetet løg ([finder du her](#))
- 1 store løg - frisk skårede i løgringe
- 4 skiver syltede agurker eller agurker per Burger
- 2 skiver Bacon per Burger

## Sådan samler du dine SpareRibs Burger

Sørg for at dine Spareribs er rigtigt lækkert mør så du kan trække benene ud af dem. Når benene er trukket skærer du dem til så de passer til dine frisk bagte HotDog Buns. Derefter kommer du dem i din frisk lavede bbq sauce og lader dem forblive der i 5 minutter. Du bruner dine Buns lige hurtigt af på indersiden i en pande med nogle smør så de karameliser i overfladen. Derefter tager du et stykke Ribs op af saucen og ligger dem på det nederste del af dine Buns. Nu kommer der løgringene og dine syltede agurker. Hele symfonien afsluttes med 2 skiver Bacon og en god ske fuld BBQ Sauce, inden den lukkes med overbollen af dine Buns.



Ribs Deluxe Burger , er den ultimative SpareRibs Burger. Du bliver nød til prøve den!