

Spareribs & baba ganouj

Trippeldestillerad whiskey är Irlands signum och från det avviker inte West Cork Distillers på öns sydsida. Däremot använder man enkom irländskt spannmål till sitt destillat och namnet **Black Cask** anspelar här på att man jobbar med hårt kolade fat vars rostningsgrad anges på en femgradig skala. Att vi här har att göra med en #5 betyder således att det krävs mat med lite motstånd och som gillar det kolade. Tunna revbensspjäll är direkt taget och när de glaseras med soja och honung och först får gå färdiga på låg temp i ugnen, ja då är det som gjort för West Corks **Black Cask**. En klassisk baba ganouj och libabröd därtill gör inte alls ont det heller!



Recept - 4 personer

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

[Registrera](#)

[Glömt ditt lösenord?](#)