



Petites côtes et coleslaw

Temps de préparation < 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 kilogrammes de petites côtes (précuites, prête à l'emploi) 500 grammes de coleslaw (prête à l'emploi)

Méthode de préparation

- 1. Faites cuire les petites côtes au barbecue sur feu indirect (pas au-dessus des braises). Comme elles sont précuites, il suffit de bien les réchauffer.
- **2.** De temps en temps, saupoudrez le charbon de fines herbes pour barbecue pour parfumer les petites côtes de ces délicieux arômes.
- **3.** Coupez-les en morceaux (incisez entre les os).
- 4. Servez-les avec le coleslaw.