



## Côtes levées sucrées et fumées

NEW

Frites de patates douces croustillantes  
avec côtes levées barbecue

### INGRÉDIENTS

5 oz de frites de patates douces Lamb Weston Sweet Potato Fries™ CrissCut™ (L0090)

½ rang de petites côtes levées de dos

2 tasses de ketchup

½ tasse de vinaigre de cidre

1 c. à soupe d'ail haché

½ tasse de moutarde jaune

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 c. à thé de fumée liquide

1 c. à thé de paprika

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé de poivre

1 c. à thé de poudre d'oignon

### CONSIGNES

1. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
2. Mélanger tous les ingrédients, sauf les côtes levées et les frites, et bien fouetter pour faire la sauce barbecue.
3. Cuire les côtes levées comme désiré, en les badigeonnant de sauce.
4. Servir les frites et les côtes avec un supplément de sauce.

### Rendement

1 portion