KÖTT

Revbensspjäll i ugn

Kock: **Frank Steen** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Perfekt för en middagsbjudning där du inte vill behöva stå i köket när gästerna dyker upp. Servera gärna tillsammans med en god sallad och en kall öl.

Om vädret tillåter kan du med fördel använda samma recept till en underbar grillkväll. Istället för att använda ugnen så kokar du revbensspjällen i 90 minuter tillsammans med 5-6 vitlöksklyftor, ungefär lika mycket ingefära och 2 msk liquid smoke. Låt sedan spjällen svalna, pensla på marinaden och släng dem sen på grillen för att få till en fin yta.

INGREDIENSER

1 dl hoisinsås
1 kg tunna revbensspjäll
0.5 tsk salt
1 dl ostronsås
0.5 st lime
1 msk sambal oelek
1 msk flytande honung
0.5 tsk nymalen peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 °C.
2. Blanda hoisinsås, ostronsås, saften från limen, flytande honung, sambal oelek, salt och svartpeppar i en skål.
3. Lägg revbensspjällen i en ugnssäker form och pensla runt om alla sidor med marinaden.
4. Sätt in i nedre delen av ugnen och låt stå i ca 90 minuter eller tills benen lossnar från köttet.
5. Serveras gärna tillsammans med en enkel sallad.
6. Glöm inte att ställa fram servetterna, det här är inte en maträtt för första dejten ;)