KÖTT

Revbensspjäll - Costillas

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **2**

60

Hemmagjorda revbensspjäll ack så gott! Inte så svårt som man kan tro, låt mig förklara!

Allt du behöver göra är en blandning av kryddor, en så kallad "Dry Rub" och en bbq marinad. Kyl några öl i en hink med is och bjud in till fest!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

1 kilo tunna revbensspjäll
1 flaska rökig bbq sås
1 deciliter flytande honung
2 matsked flingsalt
2 matsked peppar
4 matsked rökt paprikapulver
1 matsked cayennepeppar
1 matsked spiskummin
1 matsked rosmarin
1 stycken köttermometer
1 st stycken pensel

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen på 120-140 grader. Blanda alla kryddor i en skål. Olja in revbensraden och massera in kryddblandningen så det täcker revbenen helt och hållet. Låt marinera ca 30-60 minuter i kylskåpet under plast. Under tiden blandar du 2-3 dl rökig bbq sås med 0,5-1 dl flytande honung och ca 2 msk vatten.
Stoppa in revbenen med bensidan uppåt i nedre delen av ugnen med köttermometern i den tjockaste delen av revbenen och baka av tills att termometern visar 50 grader.
Nu ska du höja värmen i ugnen till 200 grader med grill alternativet. Pensla på bbq-honungsblandningen. Vänd revbenen då och då. Och upprepa med penslingen.
När köttet kommit upp i 70 grader så är det klart. Ta ut från ugnen och pensla på resten av bbq-honungsblandningen. Avnjut med en kall öl. Smaklig måltid!