



KÖTT

Ljuvliga ribs

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **120 min** Portioner: **2**



Ribs med asiatisk touch!

Foto: www.cedell.se



INGREDIENSER

2 rader kamben
4 st stjärnanis
2 st lagerblad
2 st kanelstänger
5 st svartpepparkorn
1 nypa salt
1.5 dl hoisinsås
2 msk japansk soja
2 tsk risvinäger
3 msk honung
4 st pressade vitlöksklyftor
2 msk färskrivna ingefära
1 tsk zechuanpeppar

1 st färsk röd chili
1 nypa färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka revbenen i saltat vatten med kryddorna i ca 30 minuter. Blanda under tiden ihop glazen. Ta upp ribsens, lägg på en bakpappersklädd plåt och pensla med hälften av glazen. Låt marinera på plåten eller i en påse i minst 30 minst eller gärna över natten.
- 2** Stek i ugnen i 200 grader i ca 30-40 minuter. Pensla över den sista glazen och strö över koriander. Servera med basmatiris och en fräsch gurk- & chilisallad.