KÖTT

Honungsglaserade revbensspjäll

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 + 1 dygn marinera i kyl min** Portioner: **4**

Servera revbensspjällen med potatismos och gärna lite coleslaw. Spjällen kan man spara och äta kalla som snacks.

INGREDIENSER

1,5 kg tjocka revbensspjäll
Marinad
100 g rårörsocker
0.75 dl äppelcidervinäger
2-3 msk flytande honung
1 apelsin, saften
4 msk tamarisoja
1 msk salt
4 cm färsk riven ingefära
1 morot
1 lök
4 krossade vitlöksklyftor
2 tsk tabasco
4 msk senap

GÖR SÅ HÄR

1. Dag 1 - marinaden: Blanda socker, honung och vinäger till marinaden i en kastrull och värm upp under omrörning. Se till att sockret löser sig och smälter. Tillsätt resten av ingredienserna och rör marinaden slät. Låt den svalna.
2. Pensla marinaden över revbenen och lägg dem i en stor plastpåse. Låt marinera i kylskåpet i 1 dygn.
3. Dag 2: Sätt ugnen på 175 grader. Ta ut spjällen ur plastpåsen och pensla på ordentligt med marinad. Släng inte marinaden som blir kvar i påsen.
4. Lägg spjällen med köttsidan upp i en långpanna och ställ in den i ugnen när ugnen blivit varm. Vänd spjällen efter cirka 30 minuter och pensla på mer marinad.

5. Ugnsstek dem i ytterligare 1 timme och pensla på marinad flera gånger under stektiden. Köttet ska bli knaprigt på ytan.

6. Stek spjällen tills köttet lätt släpper från benen. Servera med coleslaw och potatismos.