



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 rårorsocker

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 köttssidan 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

Ugnstek 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.