KÖTT

Kryddiga revbensspjäll

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

De här revbensspjällen marineras och kryddas sedan med Tullgarnsrubb. Något av det godaste jag vet är när köttet på spjällen bara släpper från benen och smälter i munnen.

Revbensspjäll måste pysslas om. In med skeden och ös med spadet, gång på gång. Pensla. Vänd på dem. Det kanske behövs mer apelsin? Mer vinäger? Mer honung? Kela med dem!
Börja göra den här rätten en dag innan då den ska marineras i ett dygn.

INGREDIENSER

120

1.5 kg tjocka revbensspjäll
Marinad
100 g råsocker
1.5 dl flytande honung
0.75 dl äppelcidervinäger
4 st vitlöksklyftor, krossade
4 msk tamarisoja
1 msk salt
2 tsk tabasco
4 cm färsk ingefära, skalad och riven
1 st apelsin, saften

Tullgarnsrubb
0.5 tsk vitpepparkorn
0.5 tsk svartpepparkorn
10 st kryddnejlikor
2 kvistar färsk rosmarin
2-4 st torkade piri piri
2 msk grillkrydda

Servering
äppelmos

GÖR SÅ HÄR

1. Dag 1: Skär spjället i portionsbitar. Blanda socker, honung och vinäger till marinaden i en kastrull. Värm upp under omrörning och se till så att sockret smälter och har löst sig helt. Tillsätt resten av ingredienserna och rör

marinaden slät. Låt kallna.Lägg spjällen i en plastpåse och häll över marinaden. Låt marinera i kylen i ett dygn.

2. Dag 2: Värm ugnen till 175 grader.Krossa pepparkornen och nejlikorna till rubben i en mortel. Finhacka rosmarinen. Smula piri pirin. Blanda alltsammans med grillkryddan.

3. Ta ut spjällen ur plastpåsen och låt dem rinna av. Spara marinaden.

4. Gnid in spjällen med rubben och lägg dem med köttsidan upp i en långpanna. Ställ in dem i ugnen och ugnsstek i 1?1 ½ timme. Pensla på marinaden då och då, ös spad över spjällen och vänd på dem. Köttet ska bli knaprigt.Servera med äppelmos.