KIKKOMAN

BBQ honungsglaserade revbensspjäll med espresso-rub

Total tid **1640 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **190 Min.** Tillagningstid **1440 Min.** Tid för marinering

INGREDIENSER

2 Portioner

1	ekologisk apelsin (för saft och skal)
2	röda chilifrukter, skivade
3 cm	ingefära, skivad
3	lagerblad
200 ml	rapsolja
1 kg	revbensspjäll
1 msk	krossade espressobönor
100 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 ekologisk apelsin (för saft och skal) - **2** röda chilifrukter, skivade - **3 cm** bit ingefära, skivad - **3** lagerblad - **200 ml** rapsolja
Tvätta apelsinen i varmt vatten, riv skalet fint och pressa ur saften. Blanda med chili, ingefära, lagerblad och rapsolja.

Steg 2

1 kg evbensspjäll
Lägg revbenen i en lämplig behållare med marinaden, täck över och låt marinera i kylskåpet i 1 till 2 dagar, vänd dem då och då.

Steg 3

Värm en plåt i ugnen till 100 °C (varmluft). Lägg revbenen med köttsidan nedåt på plåten och tillaga i 3 timmar, pensla då och då med den kryddade oljan.

Steg 4

1 msk krossade espressobönor - **100 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
Ta ut revbenen ur ugnen, låt rinna av och bryn dem sedan på en mycket het grill eller i en stekpanna i 3 minuter på varje sida. Rör ihop de krossade espressobönorna och 4 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och panera revbenen. Servera de färdiga revbenen med resterande Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung.