KIKKOMAN

BBQ-honningglaserede ribs i espresso-rub

Samlet tid **1640 min.** **10 min.** Arbejdstid **190 min.** Tilberedningstid **1440 min.** Marineringstid

INGREDIENSER

2 Portioner

1	økologisk appelsin (både saft og skal)
2	røde chilier, i skiver
3 cm	ingefær, i skiver
3	laurbærblade
200 ml	rapsolie
1 kg	korte spareribs
1 spsk.	espressobønner, knuste
100 ml	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 økologisk appelsin (både saft og skal) - **2** røde chilier, i skiver - **3 cm** ingefær, i skiver - **3** laurbærblade - **200 ml** rapsolie

Vask appelsinen i varmt vand, riv skallen fint, og pres saften ud. Bland med chili, ingefær, laurbærblade og rapsolie.

Step 2

1 kg korte spareribs

Læg spareribs i en beholder med marinaden, læg låg på, og lad dem marinere i 1 til 2 dage. Sørg for at vende dem af og til.

Step 3

Varm et fad i ovnen ved 100°C varmluft. Læg de marinerede spareribs med kødsiden nedad på fadet, og bag dem i 3 timer. Sørg for at pensle dem med marinaden jævnligt.

Step 4

1 spsk. espressobønner, knuste - **100 ml** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

Fjern spareribsene fra ovnen, lad væden dryppe af, og steg dem derefter på en grill eller en grillpande ved høj varme i 3 minutter på hver side. Rør de knuste espressobønner sammen med 4 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, og vend spareribsene i saucen. Server de færdige spareribs med den resterende Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning.