KIKKOMAN

Krydrede spareribs med æble og soja

Samlet tid **140 min.** **20 min.** Arbejdstid **60 min.** Marineringstid **60 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.388 kJ / 1.097 kcal

Fedt: **46 g** Protein: **118 g**
Kulhydrater: **55 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1 kg	spareribs
250 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
125 ml	æblejuice
3	cm ingefær
3	fed hvidløg
1	stjerneanis
3	kardemomme kapsler
1	laurbærblad
3	allehåndebær
1 stk.	kanelstang
1 tsk.	koriander frø
0,5 tsk.	spidskommenfrø
100 g	brun farin

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hæld både sojasauce og æblejuice i en stegepande. Tilføj krydderier og sukker, og bring det hele i kog. Tilføj derefter revet ingefær og hvidløg. Fjern panden fra blusset og lad blandingen køle af.

Step 2

Fjern membranerne fra kambenene på dine spareribs. Dæk kødet til med marinaden, og sæt det på køl i 1 time for at trække godt igennem.

Step 3

Forvarm din grill til medium varme, og steg alle spareribs i 10-15 minutter per side. Marinaden pensles løbende på under stegningen. Dernæst, pak alle spareribs ind i alufolie, og lad dem stege yderligere 30-40 minutter indtil de er møre.