KIKKOMAN

Hunajaiset ribsit ja espresso-rub

kokonaisaika **1640 min** **10 min** esivalmistelut **190 min** valmistus **1440 min** marinointi

AINEKSET

2 annosta

1	luomuappelsiini (mehu & kuori)
2	punaista chiliä viipaleina
3 cm	pala inkivääriä viipaleina
3	laakerinlehteä
200 ml	rypsiöljyä
1 kg	lyhyitä spare ribsejä
1 rkl	espresso-kahvipapuja murskattuna
100 ml	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

VALMISTUS

Vaihe 1

1 luomuappelsiini (mehu & kuori) - **2** punaista chiliä viipaleina - **3 cm** pala inkivääriä viipaleina - **3** laakerinlehteä - **200 ml** rypsiöljyä
Pese appelsiini kuumalla vedellä. Raasta kuori ja purista mehu. Sekoita niiden joukkoon chili, inkivääri, laakerinlehdet ja rypsiöljy.

Vaihe 2

1 kg lyhyitä spare ribsejä
Laita ribsit sopivaan astiaan marinadin kera. Peitä ja anna marinoitua jääkaapissa 1–2 päivää välillä käännellen.

Vaihe 3

Lämmitä uunipelti 100-asteisessa uunissa (kiertoilma). Asettele ribsit lihapuoli alaspäin pellille ja paista 3 tuntia, valellen silloin tällöin marinadilla.

Vaihe 4

1 rkl espresso-kahvipapuja murskattuna - **100 ml** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
Ota ribsit uunista, valuta ja ruskista sitten kuumassa grillissä tai parilapannulla 3 minuuttia per puoli. Sekoita murskatut kahvipavut sekä 4 rkl Kikkoman hunajalla maustettua teriyaki-BBQ-kastiketta. Sivele ribsit seoksella. Tarjoile valmiit ribsit jäljelle jääneen Kikkoman teriyakikastikkeen kera.