KIKKOMAN

Hunajaiset teriyaki-ribsit ja uunijuurekset

kokonaisaika **140 min** **15 min** esivalmistelut **70 min** valmistus **60 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
2.974,7 kJ / 710,5 kcal

Rasva: **32,4 g** Proteiini: **28,1 g**
Hiilihydraatit: **79 g**

AINEKSET

2 annosta

580 g	porsaan ribsejä (paino sisältää luut)
2 rkl	öljyä
0,5 rkl	hunajaa
1 hyppyselli nen	valkosipulirouhetta
0,5 tl	suolaa
1 hyppyselli nen	kuivattua rosmariinia
1 tl	paprikajauhetta
1 hyppyselli nen	tulista paprikajauhetta
190 ml	vettä
2 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Juurekset:

500 g	perunoita
1 rkl	oliiviöljyä
0,5 tl	suolaa
350 g	porkkanoita (n. 6 pientä porkkanaa)
0,5 tl	Herbes de Provence -mausteseosta
1 hyppyselli nen	valkosipulirouhetta
1,5 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

VALMISTUS

Vaihe 1

580 g porsaan ribsejä (paino sisältää luut) - **1 rkl** öljyä - **0,5 rkl** hunajaa - **1 hyppysellinen** valkosipulirouhetta - **0,5 tl** suolaa - **1 hyppysellinen** kuivattua rosmariinia - **0,5 tl** paprikajauhetta - **1 hyppysellinen** tulista paprikajauhetta
Paloittele ribsit muutamaan pienempään osaan. Sekoita 1 rkl öljyä ja hunaja ja sivele ribsit seoksella. Mausta palat suolalla, valkosipulirouheella, kuivatulla rosmariinilla ja paprikajauheilla. Laita ribsit kulhoon ja anna tekeytyä jääkaapissa n. tunnin.

Vaihe 2

1 rkl öljyä - **190 ml** vettä - **2 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
Laita uuni lämpiämään 170-asteeseen kiertoilma-asetuksella. Öljyä uunivuoka/pelti ja aseta ribsit siihen. Peitä kannella tai foliolla ja kypsennä uunissa 30 minuuttia. Käännä ribsit ympäri ja lisää vuokaan vesi. Peitä ribsit ja jatka kypsentämistä vielä 30 minuuttia. Tarkista välillä, pitääkö vettä lisätä. 30 minuutin jälkeen poista kansi/folio, käännä ribsit ja valele niitä Kikkomanin BBQ-kastikkeella. Jatka kypsentämistä vielä 10 minuuttia.

Vaihe 3

500 g perunoita - **1 rkl** rypsi- tai oliiviöljyä - **0,5 tl** suolaa
Kuori sillä välin perunat ja lohko kukin neljään osaan. Sekoita perunoiden joukkoon 1 rkl öljyä. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla ja levitä perunat pellille. Mausta suolalla.

Vaihe 4

350 g porkkanoita (n. 6 pientä porkkanaa) - **0,5 tl** Herbes de Provence -mausteseosta - **1 hyppysellinen** rypsi- tai oliiviöljyä - **1,5 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Pese porkkanat hyvin ja halkaise ne pituussuunnassa. Sivele porkkanat kevyesti öljyllä ja ripottele niiden päälle valkosipulirouhe ja Herbes de Provence –mausteseos. Siirrä porkkanat uunipellille perunoiden viereen ja laita pelti uuniin ribsien kypsennysajan puolivälissä (n. 35 minuutin jälkeen). 30 minuutin jälkeen valele porkkanoita Kikkomanin BBQ-kastikkeella ja jatka kypsentämistä vielä 5 minuuttia.

Vaihe 5

Asettele ribsit ja juurekset vadille ja tarjoile.