

Honningglaserte spareribs med espresso

total tid **1640 min.** 10 min. tilberedningstid 190 min. koketid 1440 min. marineringstid

INGREDIENSER

2 porsjoner

- 1** økologisk appelsin (saft og skall)
- 2** røde chilier, oppskåret
- 3 cm** ingefær, oppskåret
- 3** laurbærblader
- 2 dl** rapsolje
- 1 kg** korte spareribs
- 1 ss** espressobønner, knust
- 1 dl** [Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak](#)

TILBEREDNING

Steg 1

1 økologisk appelsin (saft og skall) - **2** røde chilier, oppskåret - **3 cm** ingefær, oppskåret - **3** laurbærblader - **2 dl** rapsolje
Skyll appelsinen i varmt vann, finrasp skallet og press ut saften. Bland med chili, ingefær, laurbærblader og rapsolje.

Steg 2

1 kg korte spareribs
Legg spareribsene i marinaden i en passende beholder, legg på lokk og la stå til marinering i 1 til 2 dager. Vend spareribsene iblant.

Steg 3

Varm opp et stekebrett i ovnen til 100 °C (varmluft). Legg spareribsene på brettet med kjott siden ned, og stek i 3 timer. Pensle av og til med krydderoljen fra steg 1.

Steg 4

1 ss espressobønner, knust - **1 dl** [Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak](#)
Ta spareribsene ut av ovnen, la dem renne av, og brun dem deretter på en svært varm grill eller i en grillpanne i 3 minutter på hver side. Rør sammen knuste espressobønner og 4 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning, og overtrekk spareribsene med blandingen. Server ferdige spareribs med resten av Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning.