KIKKOMAN

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 kjøttsiden 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.