KIKKOMAN

Krydret ribbe i eple- og soyamarinade

total tid **140 min.** **20 min.** tilberedningstid **60 min.** marineringstid **60 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
4.388 kJ / 1.097 kcal

Fett: **46 g** Protein: **118 g**
Karbohydrater: **55 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

1 kg	svineribbe
2,5 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1,25 dl	eplejuice
3	cm ingefær
3	fedd hvitløk
1	hel stjerneanis
3	kardemommekapsler
1	laurbærblad
3	allehåndebær
1 stykke	kanelstang
1 ts	koriander frø
0,5 ts	spisskummenfrø
100 g	brunt sukker

TILBEREDNING

Steg 1

Hell soyasausen og juicen i en kasserolle. Tilsett krydder og sukker, gi et oppkok. Tilsett deretter raspet ingefær og hvitløk. Trekk kasserollen av platen og la den stå til avkjøling.

Steg 2

Trekk membranen av ribben. Dekk kjøttet med marinade og la stå til marinering i 1 time.

Steg 3

Forvarm grillen til middels høy temperatur og stek ribben i 10-15 minutter på hver side. Pensle av og til med marinade. Pakk deretter ribben i aluminiumsfolie og la den steke i ytterligere 30-40 minutter til den er mør.