

Förkokta revbensspjäll

4 portioner

1,2 - 1,5 kg tjocka revbensspjäll med ben, knäckta
1 gul lök (i bitar)
1 morot (i bitar)
6 vitpepparkorn
2 lagerblad
2 kryddnejlikor
1 köttbuljongtärning
2 tsk salt per liter vatten
1 palsternacka i bitar (kan uteslutas)
1 bit rotselleri i bitar (kan uteslutas)

Glaze

0,5 dl japansk soja
0,5 dl chilisås
0,5 dl flytande honung
2 msk rapsolja
1 pressad vitlöksklyfta
1 tsk mald ingefära
2-3 droppar rökessens (liquid smoke)

Lägg revbensspjällen i en stor kastrull. Täck med vatten. Koka upp och skumma.

Tillsätt lök, morot, vitpeppar, lagerblad, kryddnejlikor, buljong, salt, (palsternacka, rotselleri) och låt spjällen koka på låg värme i ca 1,5-2 timmar.

Ta upp revbensspjällen och låt dem rinna av i ett durkslag så att de blir torra och svalnar. *

Blanda ihop alla ingredienser till glazen.

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Pensla revbenen med hälften av marinaden och griljera i ugnen ca 30 minuter. Passa så de inte bränns.

Vänd dem efter halva tiden och pensla med resten av glazen.

* Spadet kan silas och användas t. ex när du kokar ärtsoppa (kolla salthalten).