

Tunna revben - Spareribs

2-3 portioner

Ca 1,2 kg tunna revben (spareribs)

Olivolja

1,5 tsk salt

2 krm vitpeppar

1 msk lökpulver

Sätt ugnen på 150 °C (302 °F).

Blanda alla kryddor i en skål.

Snitta hinnan (om sådan finns) på bensidan mellan revbenen med en kniv.

Lägg revbenen på aluminiumfolie (tillräckligt stort). Pensla på olivolja och krydda med kryddblandningen på båda sidor.

Vik folien och inneslut revbenen i ett paket. Lägg revbenen med köttsidan upp på en ugnsplåt.

Tillaga i ugnen ca 2,5-3 timmar.

Under tiden ...

Glaze

1 burk krossade tomater 400 g

2 msk olivolja

1 krm svartpeppar

1 krm cayennepeppar

2 krm salt

1 tsk vitlökspulver

2 tsk pizzakrydda

2 msk rött vin

2 msk flytande honung

Blanda alla ingredienser i en kastrull. Koka på svag värme i ca 30 minuter så att glazen blir tjockare.

När ca 2,5-3 timmar gått, höj ugnstemperaturen till 220 °C (428 °F).

Vik upp folien och pensla på glazen.

Tillaga ytterligare i ca 15 minuter med folien uppvikt och köttsidan upp.

Ta ut revbenen och låt vila innan du skär upp dem.