

Revbensspjäll (till jul)

Jag kan inte vara utan kryddiga och saftiga revbensspjäll på julafton.
Kom bara ihåg att be att få dem styckade i affären!

Färdigt på: 230 min

0.5 kg tjocka revbensspjäll
1 dl tamari eller annan soja
1 dl flytande honung
1 dl sweet chilisås
1 bit riven färsk ingefära, ca 8 cm

Tips

Välj gärna KRAV märkt honung och ingefära.

Beräknas för ca 6 personer.

Gör så här

1. Vispa ihop marinaden och häll den över köttet.
Lägg in köttet tillsammans med marinaden i en eller två plastpåsar.
Låt marinera i minst tre timmar eller gärna över natten.
2. Lägg köttet i en långpanna och stek det på 175° i cirka 30-45 minuter tills köttet släpper lätt från benen.