

Caribbean Spareribs

[Nyckelskåpet](#) [Till Matsidan](#) [Utskriftvänlig \(PDF\)](#)

Fantastiskt goda, grillade, tunna

revbensspjäll.

Hemligheten är man förkokar köttet. Då blir det inte bränt utanpå och rått inuti. Grilltiden blir ganska kort. Det räcker att spjällen har fått färg.

Det här behöver du:

Till koket:

Kamben eller tunna revben. Ett "flak" / två personer brukar vara lagom.

2 St. Gula Lökar.

2 St. Vitlöksklyftor.

2 St. Morrötter, hackade.

2 Tsk. Timjan

2 Msk. Svartpeppar, hel (Krossad)

2 Msk. Kryddpeppar, hel (Krossad)

4 Dl Hickory liquid smoke. Se nedan.

Salt Pröva dig fram. Grundtips halv msk.

Glaze:

1.5 Dl Stark Ketchup.

1 Msk Honung

1 Msk Limejouce

2 Kryddmått Cajenpeppar.

För grillen:

4 Dl Hickory rökspån. Utesluts om du använder liquid smoke i kokvattnet.

Lägg rökspånen i vatten c:a en halvtimme före grillningen.

Övrigt:

1 Msk. Seamfrö

2 Msk, Hackad Mandel.

Så här gör du:

Lägg alla ingredienserna i en stor kastrull med vatten. Tillsätt eventuellt liquid smoke och sjud under lock

i 30 - 35 minuter. Låt svalna i buljongen. Blanda under tiden ihop ingredienserna till glazen.

Tag upp köttet

och sila buljongen, som fryses och sparas till nästa BBQ. Pensla köttet med glaze och lägg på galler över

askgrå glöd med rökspån och täck med lock. Grillen bör vara av Weber-typ. Det går även att steka i ugnen,

200 grader i 25 - 30 minuter.

Strö på sesamfrön och den hackade mandeln. Servera

TILLAGG

Invener:

Bakad potatis, pommes frites, majskolvar kokta delade på mitten och grillade en stund, sallad, något gott bröd. Ett gott öl passar utmärkt att dricka till.