



GRILLADE REVBENSSPJÄLL

Metod: Direkt grillning **Förberedelsetid:** 10 minuter

Ingredienser:

1,5 kg revbensspjäll

Salt och peppar efter smak

Glaze:

2,5 dl ketchup

2 msk farinsocker

1,5 dl vatten

1 dl worcestershiresås

1 msk chilipulver

Stänk tabasco

Förberedelser & tillagning

1. Tillaga spjällen med indirekt grillning: ställ en droppform på de rostfria stålvågorna under grillgallren.
2. Häll i 2,5 cm vatten eller annan vätska som äppelcider, vin eller en blandning.
3. Lägg tillbaka grillgallren och förvärm grillen till medelhög värme.
4. Använd fingrarna för att dra bort hinnan från baksidan av revbensspjällen. (Detta har stor betydelse för köttets mörhet.) Stycka varje revbensspjällsbit i mindre bitar om ca 15 cm. Salta och peppra och ställ bitarna i revbenshållaren på grillen. Placera spjällen vertikalt i hållaren, så att benpipan pekar uppåt.
5. Tillaga långsamt på låg värme i ca 1 1/2 timme tills köttet är mycket mört.
6. Blanda under tiden resten av ingredienserna i en kastrull, koka upp och låt sjuda så att du får en tjockflytande glaze.
7. Pensla glazen på spjällen alldeles mot slutet av tillagningen för att förhindra att sockret bränns vid.
8. En varm glaze tränger in bättre i köttet vilket resulterar i att det absorberar mer smak.
9. Låt revbensspjällen vila i 5 minuter före servering.