

# Revbensspjäll

4 portioner

## Ingredienser

### Revben

5 kg revbensspjäll,  
hela tjocka  
1 st vitlök  
2 st gul lök  
2 st morötter  
salt

### Glaze

1 dl ketchup  
1 dl soja, japansk  
1 dl råsocker  
2 msk sesamolja  
0,5 dl honung, flytande  
1 bit ingefära, färsk (stor  
som en tumme)  
2 klyftor vitlök

## Gör så här:

Fyll en kastrull med vatten och lägg i klyftad lök, vitlök och skivade morötter. Salta vattnet väl, annars smakar inte revbensspjällen något. Koka revbensspjällen långsamt i vatten tillsammans med grönsakerna tills de blivit möra och köttet nästan faller av benen. Tag upp revbensspjällen dem och låt dem rinna lite på ett galler innan de penslas med glaze. Sätt ugnen på 200 grader. Rör ihop en glaze med ketchup, soja, råsocker, sesamolja och honung. Riv ner ingefära och vitlök i glazen. Pensla glazen på revbensspjällen och kör dem i ugnen i cirka 30-40 minuter tills de fått färg. Pensla 1 gång till efter cirka 15 minuter. Servera gärna revbensspjällen direkt, då är de som saftigast.

