



Foto: Ulrika Pousette

Revbensspjäll

Ingredienser: 8 pers

1,6 kg	revbensspjäll, tunna
3 l	vatten
0,5 st	lök, gul
1 st	morot, liten
2 st	lagerblad
5 st	vitpepparkorn
3 st	kryddpepparkorn
2 msk	salt
2 msk	liquid smoke

Tillagning

Revbensspjället ska kokas 30 min innan det grillas.

Pensla med bbq-sås under grillningen.

1. Skala och skär lök och morot i bitar. Lägg bitarna i en gryta. Tillsätt vatten, kryddor och liquid smoke. Låt koka upp.
2. Lägg i revbensspjället skuret i mindre bitar. Låt koka under lock ca 30 min. Ta upp och låt revbensspjället svalna.
3. Grilla spjället ca 5 min på varje sida. Pensla under grillningen med ca 1 dl av barbecuesåsen. Spara resten att servera till.
4. Skär revbensspjället i bitar och servera