



Foto: Ulf Svensson

Kok-grillat spjäll på amerikanskt vis

Ingredienser 5 personer

1 kg	revbensspjäll, tjockskuret, gärna lite mer
2 dl	äppeljuice, koncentrerad
8 dl	vatten
1 dl	rökextrakt
2 st	hönsbuljongtärningar, - el grönsaks
1 st	gul lök, stor, skuren i bitar
2 st	lagerblad
10 st	kryddpepparkorn, grovkrossade
10 st	vitpepparkorn, grovkrossade
2 tsk	salt

Het-söt glace, ca 2 dl

1 dl	vatten
0,5 st	hönsbuljongtärning, smulad, - el grönsaks
2 msk	äppelcidervinäger
3 msk	sirap, ljus eller mörk
1 msk	soja, kinesisk, mörk
0,5 tsk	tabasco
1 st	vitlöksklyfta, pressad
1 tsk	arrowrot, eller maizena

Servering

1 st	potatissallad
1 st	sallad, på tomater och lök

Tillagning

Spjället kokas dagen innan i en lag smaksatt med äppeljuice, rökextrakt och goda kryddor. När köttet sedan grillas penslas det med en härlig, hett kryddad grillsås. Resultatet blir ett spjäll med den rätta amerikanska BBQ-smaken.

1. Spola spjället under varmvattenkranen.
2. Koka upp alla övriga ingredienser i en vid gryta eller traktörpanna. Lägg ner spjället med köttssidan ner och koka sakta under lock ca 30 min.
3. Vänd på spjället och koka sakta ytterligare 30 min. Ta upp spjället och låt det kallna. Sila buljongen, kyl och frys in – bra att ha till nästa kok.
4. Blanda ingredienserna till glacen i en liten kastrull. Koka upp under omrörning och sjud ett par minuter. Smaka av, den ska vara ordentligt kryddig. Om inte, sätt till mer tabasco. Kyl såsen. Hit kan allt förberedas någon dag i förväg och förvaras i kylen.
5. Skär spjället i ribbor. Pensla det runt om med glacen. Grilla 4–5 min på varje sida och pensla ytterligare ett par gånger under grillningen.