



Revbensspjäll

Ingredienser 6 personer

1 kg	revbensspjäll, tjocka
1 l	vatten
2 tsk	salt
3 st	lagerblad
10 st	vitpepparkorn
1 st	gul lök, liten

Glace

1 dl	hoisinsås
1 msk	färsk ingefära, riven

Tillagning

Koka de tjocka revbensspjällerna i förväg. Förvara i kylan tills de ska glaseras och stekas färdigt i ugn.

1. Koka upp vatten med salt, lagerblad, pepparkorn och lök i bitar. Skär revbensspjällerna i bitar och lägg dem i det kokande vattnet. Skumma av ytan efter en stund och sjud sedan under lock ca 40 min. Låt svalna i spadet.

2. Tag upp revbensspjällerna ur kokspadet och låt dem rinna av. Sätt ugnen på 200°. Lägg köttbitarna i en ugnssäker form. Rör samman hoisinsås med riven ingefära och blanda med köttbitarna. Stek i nedre halvan av ugnen ca 20