



Foto: Holger Edström

## Små knubbiga julspjäll

### Ingredienser 10 personer

1 kg	revbensspjäll, tjocka
2 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
1 tsk	ingefära, mald

### Pensling:

2 msk	honung
2 msk	svensk senap
1 msk	kinesisk soja
0,5 st	apelsin, rivet skal

### Tillagning

---

Om inte revbenen är itusågade, be att få dem sågade tvärs av i butiken.

1. Sätt ugnen på 175°. Skär spjället i ribbor.
2. Gnid in spjället med salt och kryddor. Lägg det i en ugnssäker form.
3. Blanda till ingredienserna till penslingen och pensla bitarna med det. Stek mitt i ugnen ca 1 timme. Garnera med skivad clementin.