

Barbeque ribbs

(grillade revbensspjäll)

Detta recept är för dem som vill få ett mört och saftigt kött utan att det ligger för lång tid på grillen.

Du behöver:

1 kg tjocka revbensspjäll
vatten
grillolja
Flytande hickory rökkoncentrat,
(mängd: se Anvisningar på förpackningen)
Vitpepparkorn
Salt
Barbecuesås, köpt eller hemgjord



Gör så här:

Koka upp vatten med salt och vitpepparkorn. (Den som önskar röksmak på köttet tillsätter också rökkoncentratet, men utesluter saltet).

Lägg i revbensjället och låt koka upp på nytt. Sänk sedan värmen och låt sjuda på svag värme ca 1 timme. Tag upp köttet och låt det svalna. Så här långt kan du förbereda dagen innan.

Grilla som hel bit eller skär revbensspjället i portionsbitar. Pensla bitarna med grillolja. Grilla revbenen några minuter per sida, så att de får färg och blir varma. Pensla köttet med litet av barbecuesåsen mot slutet av grillningen.

Om hemgjord sås används, mixa den du använder till pensling så att den blir slät.