



# LET'S GO TAPAS

## REVBENSPJÄLL.

Knapriga och härligt kladdiga revbenspjäll med glaze skapad på Crema di Balsamico med smak av solmogna dadlar.

ENKEL, 2-4 pers

### INGREDIENSER

- 2 kg Tunna revbenspjäll
- 4 msk Dadel Crema di Balsamico
- 1 dl Kinesisk soja
- 1 st Vitlöksklyfta
- 1 msk Ketchup
- 1 dl Ljus sirap



### GÖR SÅ HÄR:

1. Skölj av revbenen och lägg ner dem i en kastrull. Fyll på med vatten så att det nästan täcker revbenen. Låt det koka upp och sänk sedan värmen så att det bara sjuder. Låt sjuda i cirka 1 timme.
2. Sätt ugnen på 200°C.
3. Blanda ihop alla ingredienser och pensla revbenspjället.
4. Stek i mitten av ugnen i cirka 20 minuter tills spjällen fått en fin färg.
5. Skär upp spjällen i bitar och servera!
6. Dadelglaze perfekt till julens revben - går lika bra till tunna, korta som tjocka! Vi har valt att använda oss utav tunna revben. Dessa är lite längre och plattare och kommer från den bakre delen på grisens bröstkorg. Men det viktigaste av allt är att de blir mörka och släpper fint från benet. Ett tips är att förkoka dem innan de penslas med glaze och grilljas klart i ugn eller på grill. Perfekta munsbitar till glöggminglet!

### PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se