

Rommimarinoidut ribsit

Nämä rommissa marinoidut possun ribsit sopivat täydellisesti rommittynnyreissä kypsytetyn 19 Crimes Uprising -punaviinin aromeihin.



RIBSIT:

- n 1,5kg possun ribsejä
- ½ dl tummaa rommia voiteluun
- suolaa & pippuria
- 2 dl omenamehua
- ½ dl omenasiiderietikkaa

KASTIKE:

- 5 dl lihalientä
- pieni pala tuoretta inkivääriä
- 1 pieni sipuli puolittuna
- 1 tl dijon sinappia
- ½ tl chili lastuja
- 2 rkl HP kastiketta
- 2 tl worcesterkastiketta
- 1 dl tummaa rommia
- 1 dl ketsuppia



PORSAS



4 HLÖ



+ 60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Poista ribseistä luun puolelta ohut kalvo kahden talouspaperin avulla ja penslaa ne rommilla sekä suolaa ja pippuroi molemmin puolin. Laita ribsit tiukkaan foliopakettiin ja jääkaappiin yöksi.
- 2** Ota ribsit pöydälle noin tunti ennen grillauksen aloitusta. Lämmitä grilli noin 100 asteeseen ja laita ribsit grilliin.
- 3** Grillaa epäsuorassa lämmössä 3 tuntia. Tämän jälkeen laita ribsit esim folio vuokaan ja kaada pohjalle 2 dl omenamehua, johon on sekoitettu ½ dl omenasiiderietikkaa. Tee vuolle foliosta kansi ja laita takaisin grilliin kahdeksi tunniksi.
- 4** Kypsennyksen aikana mittaa kaikki kastikeaineokset, paitsi ketsuppi, kattilaan ja kiehua. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Sen jälkeen siivilöi kastike ja laita takaisin kattilaan. Lisää ketsuppi ja keitä kasaan niin että vajaa puolet on jäljellä.
- 5** Siirrä ribsit vuosta takaisin grillin ritilälle ja penslaa rommikastikkeella pariin kertaan tunnin aikana.



Resepti: Taste of Nikinmäki

Taste of Nikinmäki blogaaja ja kokki Henri Heinonen tekee "safkaa ranteet lukossa" suurella intohimolla.

Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa