KIKKOMAN

BBQ ribiņas espresso un medus glazūrā

Kopējais laiks **1640 min.** **10 min.** sagatavošanas laiks **190 min.** gatavošanas laiks **1440 min.** marinēšanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

1	bio apelsīns (sulai un miziņai)
2	sarkanie čili, sagriezti šķēlītēs
3 cm	ingvera saknes gabaliņš, sagriezts šķēlītēs
3	lauru lapas
200 ml	rapšu eļļas
1 kg	cūkgaļas ribiņu
1 ēdamk.	espresso kafijas pupiņu, sasmalcinātu
100 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

1 bio apelsīns (sulai un miziņai) - **2** sarkanie čili, sagriezti šķēlītēs - **3 cm** ingvera saknes gabaliņš, sagriezts šķēlītēs - **3** lauru lapas - **200 ml** rapšu eļļas

Apelsīnu nomazgā karstā ūdenī, ar smalko rīvi sarīvē miziņu un izspiež sulu. Sajauc ar čili, ingveru, lauru lapām un rapšu eļļu.

Solis 2

1 kg cūkgaļas ribiņu

Liek ribiņas piemērotā traukā ar marinādi, pārklāj un ļauj marinēties ledusskapī 1–2 dienas, laiku pa laikam apgrozot.

Solis 3

Cepaškrāsnī uzkarsē cepampannu līdz 100°C (ventilatora režīmā). Kārto ribiņas uz cepampannas ar gaļas pusi uz leju un cep 3 stundas, laiku pa laikam apsmērējot ar garšvielu eļļu.

Solis 4

1 ēdamk. espresso kafijas pupiņu, sasmalcinātu - **100 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu

Izņem ribiņas no cepeškrāsns, ļauj liekajam šķidrumam notecēt un pēc tam tās apcep uz ļoti karsta grila vai rievotā grila pannā 3 minūtes no katras puses. Sajauc sasmalcinātās espresso pupiņas ar 4 ēdamkarotēm Kikkoman Teriyaki BBQ mērces ar medu un pārklāj ar šo maisījumu ribiņas. Pasniedz gatavās ribiņas ar atlikušo Kikkoman Teriyaki BBQ mērci ar medu.