KIKKOMAN

Grilētas saldskābās ribiņas Āzijas gaumē

Kopējais laiks **35 min.** **10 min.** sagatavošanas laiks **180 min.** marinēšanas laiks **25 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.652 kJ / 633 kcal

Tauki: **35,10 g** Sāls: **39,60 g**
Ogļhidrāti: **31,80 g**

SASTĀVDAĻA

4 Porcijas

2 kg	cūkgaļas ribiņu
	Sāls
Marinādei:	
1	mazs citrons
1	mazs ingvera gabaliņš (apmēram 1,5 cm)
1	ķiploka daiviņa
5,5 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
3 ēdamk.	olīveļļas
2 ēdamk.	sesame oil
3,5	medus
3 ēdamk.	gaišā balzamiko etiķa (vai baltvīna etiķa)
	Svaigi malti pipari
4 tējk.	sezama sēklu
Salātiem:	
1	mango
1	romiešu salātu lapa
2	burkāni
100 g	sēklu dīgsti
2 ēdamk.	olīveļļas
2,5 ēdamk.	gaišā balzamiko etiķa
100 ml	ābolu sulas
2,5 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
1,5 tējk.	kļavu sīrupa
	Svaigi malti pipari

PAGATAVOŠANA

Solis 1

Ribiņas vāra katliņā ar verdošu sālsūdeni apmēram 50–70 minūtes atkarībā no ribiņu biezuma. Nokāš un ļauj nedaudz atdzist.

Solis 2

Pagatavo marinādi. Sarīvē nedaudz citrona miziņas un izspiež citrona sulu. Nomizo ingveru un ķiploku un smalki sakapā. Sajauc citrona miziņu un sulu, Kikkoman sojas mērci, olīveļļu, Kikkoman sezama eļļu, medu, etiķi, ingveru, ķiploku, piparus un sezama sēklas. Apsmērē ribiņas ar marinādi un liek ledusskapī uz apmēram 2–3 stundām.

Solis 3

Tikmēr pagatavo salātus. Momizo mango un sagriež plānās strēmelītēs. Salātus sagriež šķēlītēs. Nomizo burkānus un ar mizotāju griež plānas strēmelītes.

Solis 4

Lai pagatavotu mērci, sablendē 4 ēdamkarotes mango, olīveļļu, etiķi, ābolu sulu, Kikkoman sojas mērci un kļavu sīrupu. Pievieno piparus. Mērci pievieno salātiem un apmaisa.

Solis 5

Cūkgaļas ribiņas cep uz grila apmēram 10–20 minūtes atkarībā no karstuma (nolaiž vāku, ja grilam tāds ir). Ja nepieciešams, ribiņas cepšanas

laikā aplej ar atlikušo marinādi. Pasniedz kopā ar salātiem.