

Żeberka BBQ w glazurze miodowej z espresso

Czas ogółem **1640 min** 10 min Czas przygotowania **190 min** Czas gotowania **1440 min** Czas marynowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

1	ekologiczna pomarańcza (na sok i skórę)
2	czerwone papryczki chili, pokrojone w plasterki
3 cm	kawałek imbiru, pokrojony w plasterki
3	liście laurowe
200 ml	oleju rzepakowego
1 kg	żeberka
1 łyżka	zmielonych ziaren espresso
100 ml	<u>Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman</u>

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 ekologiczna pomarańcza (na sok i skórę) - **2** czerwone papryczki chili, pokrojone w plasterki - **3 cm** kawałek imbiru, pokrojony w plasterki - **3** liście laurowe - **200 ml** oleju rzepakowego
Pomarańczę umyj w gorącej wodzie. Drobnio zetrzyj skórę i wyciśnij sok. Wymieszaj z chili, imbirem, liśćmi laurowymi i olejem rzepakowym.

Krok 2

1 kg żeberka
Żeberka umieść w pojemniku z marynatą, przykryj i wstaw do lodówki do zamarynowania na 1-2 dni. Od czasu do czasu obracaj.

Krok 3

Rozgrzej blachę w piekarniku do 100°C (termoobieg). Ułóż żeberka na blasze mięsem do dołu i piecz przez 3 godziny, od czasu do czasu polewając olejem z przyprawami.

Krok 4

1 łyżka zmielonych ziaren espresso - **100 ml** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman

Wyjmij żeberka z piekarnika, pozwól im ocieknąć, a następnie zrumień na bardzo gorącym grillu lub patelni grillowej przez 3 minuty z każdej strony. Wymieszaj zmielone ziarna espresso z 4 łyżkami Sosu Teriyaki z miodem Kikkoman i posmaruj żeberka. Gotowe żeberka podawaj z resztą Sosu Teriyaki z miodem Kikkoman.