



VILT

Barbequestekta vildsvinsspjäll

Kock: **Henrik Norström** Tid: **480 min** Portioner: **4**



Möra, långkokta revbensspjäll. Receptet fungerar även för tam gris. Men det blir förstås en annan smak. Och annan konsistens.

INGREDIENSER



1.5 kg ko?ttiga revbensspja?ll av vildsvin eller gris (ga?rna med lite fett)
olja till konfitering
1 dl mörk soja
1 dl riven färsk ingefära
3 st vitlösklyftor
0,5 dl honung
1 nypa chiliflakes
1 dl chili bean sauce

GÖR SÅ HÄR

1

Rimma spjället 48 timmar i 7-procentig saltlag.

2

Lägg spjället i ugnskärl och täck med olja. Laga i 100°C i ugn, ca 8 timmar.

3

Klart när köttet släpper lätt från benet. Låt kallna i oljan. Ta upp och låt oljan rinna av. Skär ut revbenen.

4

Blanda övriga ingredienser, finriven ingefära, vitlök och övriga kryddor. Pensla spjällen generöst med såsen. Värm spjället 10 min i 200° ugn.

5

Servera rykande varmt.