KÖTT

Koreanska BBQ-revbenspjäll

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **180 min** Portioner: **4**

Finns det något godare att sätta tänderna i än möra saftiga revben med perfekt grillyta och som exploderar av rökiga och peppriga smaker? Det kittlar över hela tungan på ett sätt som känns som en elektrisk stöt. Jag älskar hur de fyra smakerna sött, salt, starkt och umami slår till samtidigt i en tugga.

180

Första gången jag stötte på de här läckra revbenen var för några år sedan när jag var i Koreatown på Manhattan för att besöka ett badhus några vänner hade upptäckt. Jag besöker fortfarande badhuset och efter att jag blivit bankad, ångad, insmord i olja och kokt i bastu några timmar, testar jag alltid nya koreanska BBQ-ställen i området.
När jag sedan sitter där framför ett berg med revben himlar mina vänner med ögonen och försöker säga att detta kanske inte var tanken med att utsätta sig för den medeltida tortyren. Men jag kan inte motstå revbenen. Det går inte långa stunder utan att jag tänker på mat.

INGREDIENSER

5 dl ljus soja
1 msk rostad sesamolja
1 tsk cayennepeppar

2 st finhackade vitlöksklyftor
0.5 tsk krossad sichuanpeppar
2 dl strösocker
3 msk rapsolja
1 dl finskuren gräslök
1 dl rostade sesamfrön
1 tsk mangopulver
2 kg tjocka revbensspjäll, nöt

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa noggrant alla ingredienser utom revbensspjällen i en stor skål.

2. Lägg spjällen i en ugnsfast form och häll över blandningen. Vänd runt revbenen med händerna och se till att alla är jämnt täckta av marinaden. Täck dem och marinera i 2-3 timmar i rumstemperatur.

3. Tänd grillen och lägg på spjällen när kolen är glödhet och vit och lågorna upphört. Pensla med resterna av marinaden och vänd dem ofta tills köttet är mörkt, mört och fått fin grillyta.
Det går givetvis bra att tillaga revbenen i ugn.