KIKKOMAN

Рёбрышки с кофейно-медовой глазурью

Общее время **1640 мин** **10 мин** Время подготовки **190 мин** Время приготовления **1440 мин** Время маринования

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1	апельсин (для сока и цедры)
2	красных перца чили, нарезанных колечками
3 см	корня имбиря, нарезанного слайсами
3	лавровых листа
200 мл	рапсового масла
1 кг	коротких свиных рёбрышек
1 ст. л.	кофейных зёрен, измельчённых
100 мл	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 апельсин (для сока и цедры) - **2** красных перца чили, нарезанных колечками - **3 см** корня имбиря, нарезанного слайсами - **3** лавровых листа - **200 мл** рапсового масла
Мелко натрите цедру апельсина и выжмите сок. Смешайте с перцем чили, имбирём, лавровыми листьями и рапсовым маслом.

Шаг 2

1 кг коротких свиных рёбрышек
Положите рёбрышки в подходящую посуду с маринадом, накройте крышкой и оставьте мариноваться в холодильнике на 1–2 дня, периодически переворачивая.

Шаг 3

Разогрейте противень в духовке до 100°C (с конвекцией). Выложите рёбра на противень мясом вниз и готовьте 3 часа, периодически поливая маслом, в котором они мариновались.

Шаг 4

1 ст. л. кофейных зерен, измельчённых - **100 мл** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
Выньте ребрышки из духовки, дайте стечь жидкости, а затем обжарьте на очень горячей сковороде-гриль по 3 минуты с каждой стороны. Смешайте измельчённые кофейные зерна и 4 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman и обмажьте рёбрышки. Подавайте готовые рёбрышки с оставшимся барбекю-соусом Терияки Kikkoman.