

Свинные ребрышки в восточном сладко-кислом соусе на гриле

Общее время **35 мин** 10 мин Время подготовки 180 мин Время маринования 25 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2652 кДж / 633 ккал

Жиры: **35,1 г** Белки: **39,6 г**
Углеводы: **31,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ы

4 порции

2 кг свиные ребрышки
соль

Для маринада:

1 небольшой лимон
1 небольшой кусочек
имбиря (около 1,5 см)
1 чеснок
5,5 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman
3 ст. л. оливковое масло
2 ст. л. кунжутное масло
3,5 мед
3 ст. л. белый бальзамический
уксус (или белое
вино/яблочный уксус)
свежемолотый черный
перец

4 ч. л. кунжут

Для салата:

1 манго
1 салат ромэн
2 салат ромэн
100 г морковь
2 ст. л. пророщенные семена
2,5 ст. л. оливковое масло
100 мл белый бальзамический
уксус
2,5 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Свинные ребрышки положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить в течение 50-70 минут в зависимости от толщины ребрышек. Слить воду и дать ребрышкам остыть.

Шаг 2

Приготовить маринад. Лимон вымыть в горячей воде и вытереть досуха. Натереть цедру лимона. Затем лимон разрезать пополам и выжать сок. Имбирь и чеснок очистить и мелко нарезать. Цедру и сок лимона, [Соевый соус Kikkoman](#), оливковое и кунжутное масло, мед, уксус, имбирь, чеснок, черный перец и кунжут перемешать. Свинные ребрышки смазать маринадом при помощи кисточки и поставить в холодильник на 2-3 часа.

Шаг 3

В это время приготовить салат. Манго очистить, отделить мякоть от косточки, нарезать тонкой соломкой. Листья салата нарезать, а затем помыть и просушить. Морковь помыть, очистить и нарезать длинными ленточками при помощи ножа для чистки овощей. Пророщенные семена промыть, если необходимо.

Шаг 4

Приготовить соус. В блендере смешать 4 ст. л.

1,5 ч. л. кленовый сироп
свежемолотый черный
перец

нарезанного манго, оливковое масло, уксус,
яблочный соус, [Соевый соус Kikkoman](#) и
кленовый сироп. Поперчить. Салат заправить
соусом и перемешать.

Шаг 5

Ребрышки выложить на гриль на 10-20 минут в зависимости от жара (если гриль оборудован крышкой, готовить под крышкой). При необходимости во время приготовления поливать ребрышки оставшимся маринадом. Подавать с салатом.