



Kalveribben er ekstremt smagfulde og nemme at tilberede. I modsætning til f.eks. lammeribben så kræver de temmelig lang tilberedning for at mørne kødet, men det er ventetiden værd. Man kan mørne kødet ved at koge dem først eller braisere dem i gryde. Jeg plejer at sætte dem i ovnen i et fad og dække dem til med stanniol. Så skal man bare lige tage stanniolen af og skrue op for varmen for at brune dem til sidst. Man kan også slutte af med at brune dem på grillen. Det kan være svært at styre varmen på grillen, og derfor ender man ofte med kød, som er branket udenpå og råt indeni. Hvis man smider et par braiserede kalveribben på grillen, så undgår man fuldstændig den slags problemer. Kødet er gennemstegt i forvejen og skal kun lige varmes igennem og brunes for at give ekstra smag. Garanteret perfekt resultat hver gang.

Ingredienser:

Kalveribben
Græskarolie eller anden kraftig olie
Tomatpuré
Frisk chili
Finthakket frisk ingefær
Sød soya (f.eks. Ketjap Manis)
Hvidløg (knust)
Honning
Paprika

Tilberedning:

Bland ingredienserne til marinaden sammen og læg kødet til at marinere - gerne i et par timer. Jeg plejer at ridse fedtkanten, så der trænger ekstra smag ind i kødet. Det marinerede kød krydres med salt og peber og lægges i et fad og dækkes med stanniol. Sæt fadet i ovnen ved 180 grader i 1½-2 timer og tag så stanniolen af og skru varmen op til 250 for at brune det til sidst. Hvis det skal være ekstra godt, mørnes kødet ved 130 grader i 3 timer - eller hvis det skal være virkelig luksus ved 90 grader i 12 timer.



Krydret mad med chili er svært at sætte vin til. En kold øl passer til gengæld helt perfekt.