



Ribsit Pommac-hunajakastikkeessa

AINEKSET NELJÄLLE

- 1 kg baby-ribsejä

KEITINLIEMI

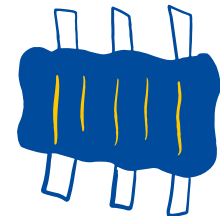
- 5dl Pommac-limonaadia
- 2 omenaa
- 0,5 dl omenaviinietikkaa
- 2 rkl sipulijauhoa

- 2 tl mustapippuria
- 1-3 rkl sriracha-kastiketta (tai vastaavaa chilikastiketta)
- 1 tl suolaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa

Asettele ribsirivit kattilan pohjalle. Lorauta Pommac päälle ja levy täysille. Kuori ja paloittele omena kattilaan ja lisää myös muut keitinliemiainekset. Lisää vettä niin paljon, että ribsit juuri ja juuri peittyvät. Kiehuta ribsejä 20 minuuttia ja kuori välillä vaahtoa. Siirrä kattila sivuun ja anna jäähtyä – ribsit voivat olla kattilassa jääkaapissa seuraavaan päivään.

Nosta ribsit leikkuulaudalle keitinliemestä ja ala keittää loppua lientä kovalla lämmöllä. Surauta sauvasekoittimella liemi tasaiseksi ja keitä kasaan niin, että vain 3 dl jää jäljelle (noin tunti, varo ettei kastike kärehdä loppuvaiheessa). Liemi on makean mausteista kastiketta tässä vaiheessa.

Valele ribsirivit kastikkeella ja paahta grillissä puolisen tuntia. Voit myös paahtaa ribsit uunissa, jolloin kylkirivit voi leikata yksittäisiksi luiksi ja paistaa uunissa 200 astetta tunnin verran välillä käänellen. Valele kastiketta myös paahtamisen aikana ja tarjoa loput Pommac-hunajakastikkeesta valmiiden ribsien kanssa. Ribsit Pommac-hunajakastikkeessa on liharuoan ystävien suurta herkkua.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
[hunaja.fi/reseptit](#) ja [mieleinen.fi/reseptit](#)

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI