KIKKOMAN

Espressoyla ovulmuş, ballı barbekü soslu kaburga

toplam süre **1640 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **190 dak.** pişme süresi **1440 dak.** marine süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

1	adet organik portakal (suyu ve kabuğu için)
2	adet dilimlenmiş kırmızı acı biber
3 cm	dilimlenmiş zencefil kökü
3	adet defne yaprağı
200 ml	kanola yağı
1 kg	kısa kaburga
1 yemek kaşığı	ezilmiş espresso çekirdeği
100 ml	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 adet organik portakal (suyu ve kabuğu için) - **2** adet dilimlenmiş kırmızı acı biber - **3 cm** dilimlenmiş zencefil kökü - **3** adet defne yaprağı - **200 ml** kanola yağı

Portakalı sıcak suyla yıkayın. Kabuğunu ince rendeleyin ve suyunu sıkın. Acı biber, zencefil, defne yaprağı ve kanola yağıyla karıştırın.

Adım 2

1 kg kısa kaburga

Kaburgayı geniş bir kaba alın. Hazırladığınız marinasyonla tamamen kaplayın. Üzerini örtün ve buzdolabında 1-2 gün dinlendirin. Arada çevirin.

Adım 3

Tepsiyi 100°C (fanlı) ayarda ısıtın. Kaburga parçalarını et kısmı aşağı gelecek şekilde yerleştirin. 3 saat pişirin. Pişerken ara ara üzerlerine marinasyondaki baharatlı yağdan sürün.

Adım 4

1 yemek kaşığı ezilmiş espresso çekirdeği - **100 ml** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

Kaburgayı fırından çıkarın ve süzün. Çok sıcak bir ızgarada veya döküm tavada her iki tarafını 3'er dakika kızartın. Ezilmiş espressoyu 4 yemek kaşığı Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey ile karıştırın ve kaburgayı bu ballı kaplama sosuyla güzelce kaplayın. Kalan sosla servis edin.