

# 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.