



Barbecued ribs - Grillikylki

Aineet: Grillauskastike:
4 dl tomaattisosetta
tai 1 ½ dl tomaattipyreetä + 2 ½ dl vettä
3 dl vettä
½ sipulia hienoksi silputtuna
1 dl fariinisokeria
1 rkl sinappia
1 dl viinietikkaa
½ dl tuoretta sitruunamehua
1 ½ tl suolaa
½ tl mustapippuria
1 maustemitta cayennepippuria
25 g voita
2 rkl savuaromia
2 rkl worcesterkastiketta
2 kg porsaankylkeä

Valmistus: Kuuluksa amerikkalainen grillikylki kypsennetään ensin uunissa ja grillataan sitten avogrillissä. Savuaromia käyttämällä ruokaan saadaan voimakkaampi savun maku.

Sekoita kastikeaineet kattilassa. Kuumenna kohtalaisella lämmöllä, kunnes seos alkaa kiehua. Keitä sitten miedommalla lämmöllä ilman kantta noin tunnin ajan.

Kuumenna uuni 175-asteiseksi. Voitele kylkipalat grillauskastikkeella. Laita ne ritilän päälle uunipannuun.

Peitä foliolla, laita uuniin ja paista 45-60 minuuttia. Jollei kylkeä grillata

heti, anna sen jäähtyä ja säilytä jääkaapissa enintään seuraavaan päivään.

Laita ulkogrilli valmiiksi. Laita kylkipalat grillausritilälle ja voitele niitä molemmiin puolin grillauskastikkeella.

Grillaa kummaltakin puolelta viitisen minuuttia, kunnes kylki on kauniin väristä ja rapeaa. Tarjoa lämpimän kastikkeen kera.