



NYBORGS GÅRD

VILTRECEPT



INGEFÄR OCH BLÅBÄRSMARINERADE VILDSVINSREVBEN

Receptmakare: Nyborgs

Portioner: 4 personer

INGREDIENSER:

- 1 kg revbensspjäll (tjocka eller tunna)
- 2 dl blåbär (färska eller frysta)
- 2 dl lingon (eller andra bär, färska eller frysta)
- 1 gul lök (skuren i klyftor)
- 4 lagerblad
- ½ liter vatten
- 1 msk salt
- 2 krm svartpeppar (mald)
- 2 msk ingefära (mycket fint skuren eller mald)
- 3 dl råsocker

GÖR SÅ HÄR:

1. Lägg alla ingredienser utom råsocker i en kastrull och koka revbenen långsamt under lock ca 1 ½ timme, tills de blivit möra och köttet nästan faller av benen.
2. Lyft upp revbenen och tillsätt råsockret i kokspadet (glazen). Reducera glazen till ca hälften. Red eventuellt av glazen med Majzena.
3. Pensla revbenen med glazen och grilla tills de blivit varma helt igenom och fått en brun yta. Fortsätt att pensla under grillningen. Ytan och glazen stelnar lite efter det att man tagit bort revbenen från grillen och blir då knapriga och lite sega. Perfekta att knapra på!
4. Servera gärna övrig glaze som tillbehör.