





## Searibid gochujangiga


 Aktiivne aeg: 15 min + 12 h marineerimine + 3 h küpsetamine

 neljale

### KOOSTISOSAD

- 800 g searibisid
- 3 küuslauguküünt
- 1 sl riivitud ingverit
- 1 tl soola
- 0,5 tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl seesamiõli
- 2 dl õunamahla
- Lisaks:
  - 1 sl gochujangi tšillipastat
  - 1 sl mett
  - 2-3 sl hakitud rohelist sibulat

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja



### VALMISTAMINE

Lõika ribi umbes käelaba suurusteks tükkideks ja hõõru soola-pipraga sisse. Sega kokku ülejäänud marinaadi koostisained, lisa ribitükid nii, et need oleksid vedelikuga kaetud ja tõsta külmikusse järgmise päevani maitsestuma. Tõsta ribi ahjuvormi, jätta umbes 1 dl jagu marinaadi alles ja kalla ülejäänud samuti vormi. Kata nõu fooliumiga ja küpseta 170 kraadi juures umbes 2-2,5 tundi või kuni liha on täiesti pehme. Kalla läbi tiheda sõela väiksemasse potti umbes 1 dl küpsetusvedelikku ja lisa samal moel enne kõrvale pandud marinaad. Sega sekka tšillipasta ja mesi ning kuumuta segades umbes 5 minutit, kuni kogus on vähenenud ja muutunud tahkemaks. Tõsta ribid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, pintselda saadud kastmega mõlemalt poolt ja küpseta grillrežiimil 200 kraadi juures veel 10-15 minutit. Puista peale rohelist sibulat ja serveeri koos värskesalati ja soovi korral ka kastmega, kui seda järele jäi.