

GLACERADE REVBENSSPJÄLL AV VILDSVIN

1–1 1/2 kg putsat vildsvinspjäll i hel eller halv bit
ev ärtskott

Rimningslag 6 %

2 1/3 msk salt
9 1/2 dl vatten

Svensk koklag till spjäll

14 lagerblad
3 msk enbär
2 msk kryddnejlikor
2 msk fänkål
2 morötter, skivade
4 lökar, grovhackade
100 g rotselleri, grovtärnad

Asiatisk koklag till spjäll

5 citrongräs
15 stjärmanis
10–15 cm kanelstång
10 cm färsk ingefära, skivad
7 vitlöksklyftor

Glacé

2 dl flytande honung
3 dl Heinz ketchup
2 msk dijonsenap
2 msk japansk soja
2 msk färsk ingefära, finriven
1/2 dl majsolja

Chili- och papayasalsa

3–4 röda chili, urkärnade, grovhackade
2 vitlöksklyftor, finhackade
1/2 tsk färsk ingefära, riven
1/2 tsk salt
1 schalottenlök, finhackad
200 g papaya, skalad, urkärnad, grovhackad
1 krm svartpeppar
saft av 1/2 lime

Dag 1 Blanda samman rimningslagen och låt revbensspjällen ligga i den över natten i kylan.

Dag 2 Ta upp spjället och lägg det i en kastrull med ingredienserna till den svenska eller asiatiska koklagen. Fyll på med vatten så att det täcker. Koka spjället tills du känner att benet börjar lossa, ca 1–1 1/2 timme. Sätt ugnen på 200°. Blanda samman ingredienserna till glacén och vispa till en slät kräm. Pensla spjället rikligt med glacén och sätt in i ugnen. Låt spjället stå 15–20 minuter i ugnen, pensla regelbundet.



Chili- och papayasalsa Lägg alla ingredienserna till chilisalsan i en matberedare och kör till en grov massa. Tänk på att det är en mycket het sås.

Skär itu spjället mellan revbenen, se bilden. Servera med potatissallad, salsan och eventuellt lite ärtskott. På bilden har jag använt både rimmat och orimmat spjäll.