

צלעות חזיר בשום ודבש – ספייריבס

6-8 מנות

2 קילו צלעות חזיר (בערך
16 צלעות) מופרדות

למשרה

חצי כוס דבש

$\frac{3}{4}$ כוס סויה

6 שיני שום קצוצות

1 כפית זנגוויל (גי'נג'ר) טרי

1 פלפל צ'ילי קצוץ דק ללא

גרעינים

רבע כוס יין יבש (לא ממש

משנה אם אדום או לבן)

לקישוט

בצל ירוק קצוץ

אמנם זו לא הגרסה הכי פשוטה בעולם, אבל התוצאה הסופית, שמבוססת על מתכון של אהרוני, מדהימה.

בקערה גדולה מערבבים את כל רכיבי המשרה. טועמים. צריך להיות איזון בין המתיקות של הדבש למליחות של הסויה. מתקנים תיבול אם צריך.

טובלים כל צלע במשרה ושמים בכלי שניתן לסגירה (אפשר גם בשקית שניתנת לאטימה). לאחר שסיימתם לטבול את כל הצלעות שופכים את תורת המשרה על הצלעות. סוגרים ומכניסים למקרר ל-24 שעות.

מחממים תנור למצב גריל – 250° . שמים בתחתית התנור תבנית מלאה במים.

מוציאים את הצלעות מהמשרה, שומרים את המשרה בצד. מסדרים את הצלעות בשכבה אחת על רשת התנור. מכניסים את הרשת לתנור במדף גבוה, להיזהר שהצלעות לא יגעו ישירות בגופי החימום. צולים את הצלעות כ-20 דקות. מוציאים מן התנור, נזהרים כי זה מטפטף שומן, הופכים וצולים עוד כ-15 דקות.

מוציאים את הצלעות ואת תבנית המים מהתנור. מנמיכים את החום ל- 160° טורבו.

מסדרים את הצלעות בשכבה אחת בתוך תבנית חסינת חום ושופכים מעל את המשרה. מכסים ברדיד אלומיניום ומכניסים לתנור במדף אמצעי.

הצלעות צריכות להיות בתנור לפחות שעה, אבל עדיף שעתיים. מומלץ מאוד לפתוח מדי פעם את רדיד האלומיניום ולהרטיב את הצלעות עם הרוטב.

מוציאים מהתנור, מפזרים מעל בצל ירוק קצוץ ומגישים, מומלץ עם אורז לבן.