Ylämaankarjan Ribsit

2-3 kg Maatila Tahlon ylämaankarjan ribsejä
2-3 tl suolaa

Marinadi:

2 dl coca-colaa
2 dl ketsuppia
½ dl soijakastiketta
1 rkl shriracha chilikastiketta
1 rkl ruokosokeria
1 tl smoked paprikajauhetta

Valmista marinadi sekoittamalla pienessä kattilassa kaikki ainekset. Keitä seosta pari minuuttia ja anna marinadin jäähtyä. Ota ribsit ja hiero niiden pintaan suolaa. Levitä hyvin jäähtynyttä marinadia ribseihin joka puolelle. Laita marinoidut lihat jääkaappiin maustumaan muutamaksi tunniksi (tai yön yli esim.pussissa).

Aseta ribsit paistopussiin ja leikkaa yksi kulma pussista auki. Voit halutessasi kaataa ylimääräiset marinadit pussiin lihojen päälle. Paista 150 asteessa 3-4 tuntia. Ribsit ovat kypsiä, kun luut irtoavat lihoista. Ota ribsit pois paistopussista ja ruskista lopuksi pinnat grillissä tai uunissa 250 asteessa noin 5-10 min.

maatilatahlo.fi | Mutala | Ylöjärvi