

Porchetta - italiensk ribbe



Porchetta er italiensk ribbe med masse godt krydder - en perfekt julemiddag å servere gjester. Her gir vi deg en knallgod oppskrift og forslag til tilbehør.

1

Temperatur og utbening

Sørg for at ribben er romtemperert. Ben ut ribben. Det er ikke så vanskelig å få ut benene på en såkalt tynnribbe, bare snitt litt langs kantene og riv dem ut. Er det kotelettkam og ryggben på ribben, er det mer plundrete og krever litt tålmodighet.

2

Gni inn krydder

Gni alt krydderet inn i kjøtt siden. I denne oppskriften kan man godt bruke tradisjonelt norsk julekrydder, men vi anbefaler å prøve ut denne italienske varianten med fennikelfrø, salvie og timian.

3

Rull sammen

Rull ribba tett sammen og knyt igjen med solid kjøkkenhyssing eller ståltråd. Det blir best resultat om to personer samarbeider.

Ha rist i bunnen av en langpanne eller ildfast form. Hell i en skvett kokende vann. Legg på ribberullen og dekk tett med aluminiumsfolie.

4

Stek i ovnen

Steketid på porchetta er 3-4 timer i ovn på 220° C, avhengig av tykkelsen på rullen. Ta av folien omtrent halvveis i steking.

5

Lag tilbehør og server

Server med ovnsbake poteter ispedd rikelig med hele hvitløksfedd, aubergine og squash i biter, sitronbåter, rosmarin og god olivenolje. Legg gjerne hele ranker av cherrytomater inn mot slutten av steketiden og server en god aioli til.

Nå er du klar for å imponere gjestene med en nydelig, italiensk ribbe. Boun appetito, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde	2 kg
Hvitløksfedd	3 stk
Grov malt pepper	2 ss
Fennikelfrø	2 ss (knuste)
Salvie	1 neve
Timian	2 ss (tørket)
Rosmarin	0,5 stk
Salt	4 ss

Tilbehør

Små poteter	12 stk
Aubergine	1 stks
Squash	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Sitron	2 dl
Rosmarin	1 neve
Salvie	1 neve
Olivenolje	
Salt & Pepper	

Allergener