

Ribbe på peking (duck) vis



Bytt ut anda i den kinesiske retten "Peking Duck" med den tradisjonelle norske ribba.

1

Slik gjør du

Skjær ribbekjøttet i fine strimler. Fres ribberestene i olje med kinesisk five spice krydder.

2

Lag saus og kutt opp grønnsaker

Bland plommesaus med litt sesamolje og smør blandingen på lefsene. Legg ribbe, agurk og vårløk langs den ene lefsekanten, rull så sammen lefsen. Skjær den i skiver og server.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde	4 biter
Five Spice Powder (kinesisk krydderblanding)	1 ts
Lomper	4 stk
Plommesaus (Plum sauce)	2 ss
Sesamolje	0,5 stk
Vårløk	4 stk (i strimler)
Agurk	0,5 stk (i atrimler)

Allergener

- Gluten