

Langtidsstekt ribbe



Slik lykkes du med langtidsstekt ribbe! Med denne oppskriften garanterer vi sprø svor til julemiddagen, og at ribba blir saftig og mør.

1

Begynn 2 dager før steking



Svor rutes opp med spissen av en skarp kniv. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket. Gni så ribben inn med mye salt og pepper. Legg den kjølig og dekk med aluminiumsfolie.

Et tips er at man bør skjære litt lengre ned i svoren etter at ribben har dampet seg, så deler svoren seg bedre!

NB: Skal du servere ribba 17.30 så må du starte kl 08:00 om morgenen.

2

Damp ribba først

Forvarm ovnen til 180 °C. Legg ribba med svorsiden ned i langpannen. Grovdel grønnsaker og legg rundt sammen med krydder. Hell på vann, og appelsinjuice.



Dekk med aluminiumsfolie, forsegl godt rundt kanten så dampen forblir inni - og sett ribba i varm stekeovn. La den stå og dampe i ca. 45 min.



3

Steking

Ta ut ribba og fjern folien. Senk temperaturen på ovnen til 90 grader med over og undervarme. Ribba kan nå legges på rist over langpannen.

Legg en asjett eller sammenbrettet aluminiumsfolie under ribba, slik at svoret får en liten høyde i midten. Sett gjerne et steketermometer inn i den tykkeste delen – pass så den ikke treffer noe ben.



Stek ribba på lav varme i 7 timer til kjernetemperaturen viser 80 grader.

4

Tid for sprø svor

Skrus så opp temp så høyt du kan på ovnen din - gjerne 250 grader. Svoren vil nå poppe – og etter ca. 20 min vil du ha en perfekt ribbe.

Du kan bruke grill de siste minuttene – men da MÅ du se på så den ikke svir seg. Da vil du få en svor som ser omtrent slik ut:



5

La ribba hvile

La ribba hvile på kjøkkenbenken i minimum 40 min. Da fester svoren seg og saften forblir inni ribba.



6

Del opp i biter og server



7

Lag brun saus til ribba

Smelt smøret og tilsett mel, la dette brune på svak varme i ca. 3 minutter. Rør jevningen ofte slik at den ikke svir seg. Spe på med ribbekraft og vann, litt om gangen og kok opp.

Tilsett så fløten og pisk inn brunost, sennep og tyttebærsyltetøy. Smak til med salt og pepper. Ønsker du tynnere saus kan du tilsette mer væske.

8

Lag karameliserte eplebåter med tranebær og svsker

Smelt smør i stekepanne og ha i et knust hvitløksfedd og en stjeneanis. Legg i eplebåter, tranebær og svsker. Vend alt i det smakfulle smøret og la det surre i et par minutter.

Hell over honning og topp med timian. Server pannen som deilig tilbehør til ribbe – eller annen julemat som medisterkaker eller pølser. Salaten er nydelig til en god biff i juletiden også!

Lag eventuelt klassisk tilbehør til

Kok poteter. Del julepølse i biter og stek de i stekepanne sammen med medisterkakene. Del ribben i biter og legg alt opp på et stort fat. Pynt gjerne med epler. Server med poteter, brun saus og godt juletilbehør.

Legg rosenkålen i kokende vann og la det fosskoke i 3 min. Stek den deretter i smør med hakket hvitløk og ha over hakket timian. Press til slutt over litt appelsinsaft.

Rør tyttebær sammen med sukker og vaniljefrø og server til en klassisk tradisjonell julemiddag.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde	2,5 kg
Appelsinjuice	2,5 dl
Vann	7,5 dl
Stjerneanis	3 stk
Laurbærblad	2 stk
Kanelstang	1 stk
Nellikspiker	8 stk
Hvitløk	0,5 stk
Rødløk	1 stk
Gulrøtter	2 stk
Salt & Pepper	

Saus til ribba

Hvetemel	70 g
Smør	100 g
Ribbekraft	3 dl
Vann	5 dl
Fløte	2 dl
Brunost	3 skiver
Dijonsennep	1 ss
Tyttebærsyltetøy	2 ss
Salt & Pepper	

klassisk tilbehør

Poteter	8 stk
Røde epler	2 stk

Du trenger

Saus til ribba

klassisk tilbehør

Karameliserte eplebåter med tranebær og svsker

Rosenkål	500 g
Tyttebær	2 dl
Rødkål	4 dl
Surkål	4 dl
Persille	1 neve
Julepølse	1 stk
Medisterkaker	8 stk

Karameliserte eplebåter med tranebær og svsker

Røde epler	2 stk
Tranebær	250 g
Svisker	200 g
Smør	100 g
Hvitløksfedd	1 stk
Stjerneanis	1 stk
Honning	2 ss
Timian	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep