

Artikler

# **Birger Frimo garanterer deg sprø svor til julemiddagen!**



# Se hvordan du sikrer sprø svor steg for steg

## Slik lykkes du med juleribba

**Snart er det jul, og årets viktigste måltid skal tilberedes: Ribbemiddagen. Her får du Gilde-kokkens tips som sørger for saftig kjøtt – og sprø svor.**

Det første man må tenke på når man skal lage dette festmåltidet er å finne riktig ribbestykke. Hva er dine preferanser? Liker du familieribben med mindre fett og mer rent kjøtt, eller ønsker du den tradisjonelle, feite tynnribben med masse deilig smak? Gilde har begge deler!

Når du skal velge den beste ribba, er det fettene du skal se etter. Se etter det naturlige fettene som ligger spredt rundt i kjøttet. Ifølge Gilde-kokk, **Birger Frimo**, er det ikke bare for smakens skyld at fettene er viktig. Uten et fettlag under svoren, blir ikke svoren sprø!



**TIPS!** Du må ikke gå i fett-fella og velge for mager ribbe. Det er feil dag i året å gjøre den tabben. Uten nok fett så vil du slite med å få både saftig ribbe og sprø svor. Det er i fetteten magien ligger.

## Slipp stress med ferdig krydra ribbe

Uansett om du foretrekker tynnribbe eller familieribbe, har Gilde det du trenger. Spesielt dersom du ikke har lyst til å forberede maten noen dager i forveien: Da har de ferdigkrydret tynnribbe i kjøledisken. Gilde-kokk **Birger Frimo** er selv mest glad i tynnribbe, og han synes den ferdigkrydrede varianten fra Gilde er svært god.

– Da slipper du litt stress i forbindelse med forberedelser i forkant av julaften.





Konsept

## Vår utvalgte julemat-serie

Vår utvalgte er en serie med tradisjonsrik norsk julemat med den beste kvaliteten og norsk håndverk. Serien består av tynnribbe, medisterkaker, roastbiff, skinkestek og sylte. Med disse kommer du i...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

**Julemat - alle våre juleoppskrifter!**

Image not found or type unknown



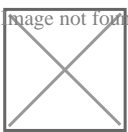
[Les mer](#)



Konsept

## Julelunsj spesial

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

## Kjøp produkter fra Gilde på nett



## Norske råvarer – fra norske bønder

Tynnribbe og medisterkaker – og julesylte, roastbiff og skinkestek finner du i Gilde sin juleserie [«Vårt utvalgte»](#).

– Det er en håndverksserie. Norske råvarer – fra den norske bonden. Den gjør det enkelt for deg å servere godt håndverk i julen.

Kvalitet og smak henger sammen. Når kvaliteten er bra, så smaker produktet godt. Gilde er et samvirke som er eid av over 16.300 norske bønder – og produktene er laget av 100 % norsk kjøtt fra dyrene til nettopp disse bøndene. Og serien «Vårt utvalgte» er absolutt intet unntak.



**Se mer juleinnhold**





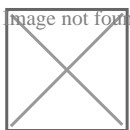
Rating of this product is 4.63 out of 5.

## Langtidsstekt ribbe

Slik lykkes du med langtidsstekt ribbe! Med denne oppskriften garanterer vi sprø svar til julemiddagen, og at ribba blir saftig og mør. Total steketid på ribba er ca. 8 timer.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

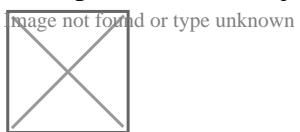




Rating of this product is 4.12 out of 5.

## Hvordan steke ribbe - med sprø svar

Slik steker du perfekt ribbe til jul med garantert sprø svar!



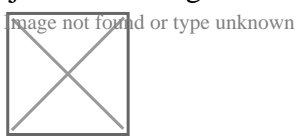
[Les mer](#)



Rating of this product is 4.5 out of 5.

## **Ribbe med medisterkaker og appelsinsaus**

Ribbe til jul er for mange et must! hva med å prøve klassisk ribbe, men med appelsinsaus?



[Les mer](#)



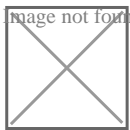
Rating of this product is 4.26 out of 5.

## Pinnekjøtt med kålrabistappe og poteter

Pinnekjøtt med godt tilbehør er den vanligste julematen på Vestlandet, og har lange tradisjoner i julen. Dette er en oppskrift på klassisk pinnekjøtt med vossakorv og kålrabistappe. Beregn ca. 400-500...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Konsept

**Julemat - alle våre juleoppskrifter!**

Image not found or type unknown



[Les mer](#)