

"Sultne Gutter" klassiske ribbeoppskrift



"Sultne Gutter" har testet Gildes testvinnende ribbe, og den leverte!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader over- og undervarme.

Legg ribba, med svoren ned på et bakebrett. Ha i grønnsaker, laurbærblader, eplejuice og vann.

Dekk brettet med aluminiumsfolie og sett brettet i ovnen. Steik i 50 minutter.

2

Snu ribba og stek videre

Ta brettet ut av ovnen. Krøll aluminiumsfolien og legg den midt på en rist. Legg ribba, med svora opp, på rista.

Sett rista lavt i ovnen, med bakebrettet under. Skru ned til 180 grader og steik i 90 minutter.

Fyll på med vann i bakebrettet underveis.

3

Skru opp varmen

Etter 90 minutter skrur du opp til 220 grader. Steik videre i ca. 30 minutter. Skru på grillfunksjon på slutten for å få svora til å poppe skikkelig.

Ikke ta blikket vekk fra ribba mot slutten. Hvis noen områder blir ferdig før andre, dekk dem med aluminiumsfolie for å unngå at de blir brent.

4

Hvil ribba

La ribba hvile i 30 minutter før du skjærer den opp. Varm opp og smak til sjen rett før servering.

Vel bekomme, fra Sultne gutter og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde	3 kg
Sjalottløk	2 stk
Gulrot	1 stk
Stangselleri	1 stilk
Laurbærblad	2 stk
Eplejuice	3 dl
Vann	3 dl

Allergener

- Selleri