

**Oppskrift**

# **Hvordan steke ribbe - med sprø svor**



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

**1**

## **Gni ribba godt inn med salt og pepper**



For å tilberede ribba starter vi å krydre med salt og pepper. Gjerne gjør dette dagen i forveien, for et ekstra godt resultat. NB: Hvis ribben ikke kommer ferdig rutet, vent med å rute svoren til etter danning.

**2**

## **Legg i en langpanne**



Legg ribba i en langpanne og bygg opp under midten, eller mot en av sidene, med folie eller asjett. Det er viktig at man får en helling for at fettene skal kunne renne av under steking. Dette er viktig for at svoren skal bli sprø.

**3**

**Hell over vann**



Hell i 2-3 dl med vann og tett til med folie over langpannen. Sett inn langpannen i midten av en ferdig oppvarmet ovn på 220°C. Stek i ca. 45 minutter.

**4**

**Fjern folien, senk temperaturen og stek videre**



Fjern folien og senk temperaturen til 200°C. Stek videre i halvannen time. Hvis ikke svoren blir sprø kan du bruke grillfunksjonen. Følg godt med og dekk til delvis med aluminiumsfolie der svoren blir sprø, for å unngå brent svor.

**5**

**La ribba hvile**



La ribba hvile på benken i minst 20 minutter før servering. Dette er for at kjøttsoften skal sette seg før man skjærer opp.

Vipps, så er juleribben klar for servering. God jul, fra den norske bonden!