

Oppskrift

Magisk tilbehør til ribbe



Skap magi rundt julemiddagen med delikat tilbehør til ribba!

1

Tilbered tilbehøret i panne

Smelt smør i stekepanne og ha i et knust hvitløksfedd og en stjearneanis. Legg i eplebåter, tranebær, rosenkål og svisker.

2

Vend inn alt

Vend alt i det smakfulle smøret og la det surre i et par minutter.

3

Server

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!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Epler	2 stk
Svisker	200 g
Smør	100 g
Hvitløksfedd	1 stk
Stjearneanis	1 stk
Flytende honning	2 ss
Timian	
Tranebær	250 g
Rosenkål	400 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose