

Asiatisk ribbe



Oppskrift på asiatisk ribbe med masse smak og deilig sprø svor. Saftig marinert kjøtt som passer perfekt med de gode asiatiske smakene. Asiatisk ribbe er en spennende vri og er en utradisjonell rett med masse god smak!

Kjøttet på bildet er skåret til på kunstferdig vis. Dette gjør du best ved å tegne et mønster oppå svoren (med en farge som ikke er vannfast) og skjære ut.

I denne oppskriften tar utgangspunkt i ferdig stekt ribbe, som du finner oppskrift til nederst på siden.

1

Tilbered asiatisk ribbe

Stek løken i ribbefettet til den er gyllen og begynner å kollapse.

Skjær ribben i små biter. Hell over soyasaus, eddik og honning. Ha i stjerneanis, koriander og eventuelt tørket chili.

La det koke på lav temperatur i minst 15 minutter. Spe på med litt vann, sånn at det ikke tørker inn.

2

Server asiatisk ribbe med tilbehør

Strø over frisk koriander ved servering. Gjerne server ribba med kålsalat, ris eller friske grønnsaker.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gul løk	2 stk
Ribbefett	
Ribbe fra Gilde	600 g
Soyasaus	3 ss
Riseddik	2 ss
Flytende honning	2 ss
Stjerneanis	2 stk
Korianderfrø	1 ts
Tørket chili	2 stk
Koriander	1 stk

Allergener

- Gluten
- Soya