

Oppskrift

Hel ribbe med deilig tilbehør



Vi garanterer ribbe med sprø svor og saftig kjøtt!

1

2 dager før steking

Gjerne begynn to dager før steking for en mer krydret smak og luftig svor. Svor rutes opp med spissen av en skarp kniv. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket.

Tips: Man kan skjære litt lengre ned i svoren etter at ribben har dampet seg opp, så deler svorbitene seg bedre! Gni ribben inn med salt og pepper. Legg den kjølig og dekk med aluminiumsfolie.

2

Steking

Forvarm ovnen til 250 °C. Legg ribben med svorsiden opp i langpannen. Hell på litt kokende vann, ca. 2 dl, dekk med aluminiumsfolie og sett ribben i varm stekeovn. La den stå og dampe i ca. 45 min. Ta av folien.

Ribben kan nå legges på rist over langpannen. Legg en asjett eller sammenbrettet aluminiumsfolie under det laveste punktet på ribben, slik at svoroverflaten blir jevn. Senk temperaturen til 200 °C og sett langpannen midt i ovnen.

Stek videre i ca. 1,5 time for tynnribbe, 2,5–3 timer for midtribbe og ca. 2 timer for familieribbe.

3

Saus

Smelt smøret og tilsett mel, la dette brune på svak varme i ca 3 minutter. Rør jevningen med jevne mellomrom slik at den ikke svir seg. Spe med ribbekraft og vann, litt om gangen og kok opp.

Tilsett så fløten og pisk inn brunost, sennep og tyttebærsyltetøy. Smak til med salt og pepper. Ønsker du tynnere saus kan du tilsette mer væske.

4

Kok poteter

Del julepølse i biter og stek de i stekepanne sammen med medisterkakene. Del ribben i biter og legg alt opp på et stort fat.

5

Kok rosenkål

Legg rosenkålen i kokende vann og la det fosskoke i 3 min. Stek den deretter i smør med hakket hvitløk og ha over hakket timian.

Press til slutt over litt appelsinsaft.

6

Rør sammen syltetøy

Rør tyttebær sammen med sukker og vaniljefrø og server til en klassisk tradisjonell julemiddag.

7

Server en nydelig julemiddag

Server ribben med det gode tilbehøret og gjerne surkål, eller rødkål, poteter, flatbrød og lefse. Ikke glem sennep, sylteagurk og salt & pepper på bordet. God jul!

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde 2 kg

Salt & Pepper

Saus

Hvetemel 70 g

Smør 100 g

Ribbefett 3 dl (ribbekraften)

Vann 5 dl

Fløte 2 dl

Brunost 3 skiver

Dijonsennep 1 ss

Tyttebærsyltetøy 2 ss

Salt & Pepper

Tilbehør

Mandelpoteter 8 stk

Rosenkål 500 g

Du trenger

Saus

Tilbehør

Andre forslag til tilbehør

Smør	3 ss
Finhakket hvitløksfedd	2 stk
Timian	1 neve
Appelsin (saften)	0,5 stk
Tyttebær	300 g
Hvitt sukker	150 g
Vaniljestang	ca. 0,5 stk

Andre forslag til tilbehør

Julepølse	1 stk
Medisterkaker	8 stk
Rødkål	4 dl
Surkål	4 dl
Mandler	100 g

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep
- Nøtter