

Asiatisk ribbe med glaze og bao buns



En uforglemmelig julefeiring med asiatisk ribbe og luftige bao buns. La ribben marinere i en glaze med asiatiske smaker, som gir den en herlig og unik smak. Her får du det beste fra julens tradisjoner kombinert med eksotiske smaker. Skap magi på kjøkkenet og la denne asiatiske ribben bli et høydepunkt under årets feiring, full av juleglede og gastronomisk nytelse. God jul og vel bekomme!

Forvarm ovnen til 200 °C. Legg ribben med svoret opp i en langpanne. Hell på ca. 2 dl kokende vann, dekk med aluminiumsfolie, og sett ribben i varm stekeovn. La ribben stå å dampe i ca. 45 minutter.

2

Lag hoisin marinade

Mens ribben damper lager du asiatisk glaze til ribbe. Bland sammen ingrediensene til galzen i en bolle og rør godt rundt. Tilsett finhakket chili, hvitløk og ingefær. Bland det sammen og glazen er klar.

3

Glaze ribben

Etter at ribben har dampet i ca. 45 minutter tar den den ut av ovnen og fjerner folien. Smør så glaze på undersiden av ribben. Ta vare på noe av glazen til senere. 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.

4

Stek ribben i asiatisk glaze

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. Har du god tid så lar du den langtidsteke i 7 timer på 100 °C.

5

På tide å få sprø svor

Skru opp temperaturen eller bruk grill funksjonen på slutten for ekstra sprø svor. Følg med slik at ribben ikke svir seg. La ribben hvile i et par minutter før du skjærer den i biter. Pensle så over litt ekstra marinade på svoret og sidene av ribben for mer smak.

6

Lag salat og asiatisk soyasaus

Del agurk, vårløk og sukkererter i tynne strimler. Skjær kiwi og klementin i terninger. Finhakk chili. Riv hjertesalat og bland alt sammen. Ha så over saften fra en lime. Bland sammen alle ingrediensene til asiatisk soyasaus i en egen skål eller bolle.

7

Server asiatisk ribbe med glaze og bao buns

Tilbered bao buns som anvist på pakken.

Server så asiatisk ribbe med glaze og asiatisk soyasaus med bao buns og salat. Topp med koriander og sesamfrø om ønsket!

Vel bekomme og god jul, fra den norske bonde!

Ingredienser

Ribbe og steambuns

Ribbe fra Gilde 2,5 kg

steambuns	10 stk
-----------	--------

Hoisin marinade

Hvitløksfedd 2 stk

Rød chili (finhakket)	1 stki
-----------------------	--------

Frisk Ingefær, finhakket 1 ss

Soyasaus	2 ss
----------	------

Tomatpurè 2 ss

Vann	2 dl
------	------

Høsebuljong 0,5 terning

Hvitt sukker	0,5 dl
--------------	--------

Olivenolje 1 ts

Salat

Agurk 1 stk

Grønn chili	1 stk
-------------	-------

Sukkererter 1 pose

Vårløk	1 pk
--------	------

Klementiner 2 stk

Kiwi	1 stk
------	-------

Hjertesalat 1 stk

Koriander	1 stk
-----------	-------

Lime 1 stk

Asiatisk soyasaus

Soyasaus 1 dl

Ribbe og steambuns

Hoisin marinade

Salat

Asiatisk soyasaus

Sesamolje	1 ts
Brunt sukker	2 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Rød Chili	1 stk
Sitrongress	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya