

Tilbehør til ribbe



Skap magi rundt julemiddagen med delikat tilbehør til ribbe som rosenkål med honning, karamellisert eple, svsker, tranebær, timian og stjerneanis. Den sprø og saftige ribben blir enda mer uimotståelig når den serveres med nøye utvalgte grønnsaker, og svsker tilfører en herlig sødme. Gi deg selv og gjestene en uforglemmelig opplevelse med dette spennende tilbehøret til ribbe, som vil løfte måltidet til nye høyder.

1

Tilbered tilbehøret i panne

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

2

Vend inn alt

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

3

Servér

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 |
| Stjerneanis | 1 stk |
| Flytende honning | 2 ss |
| Timian | |
| Tranebær | 250 g |
| Rosenkål | 400 g |

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose