

Kaayne's BBQ juleribbe



1

Slik gjør du

Forvarm ovnen på 140 grader over- og undervarme.

2

Skjær bort ribs

Skjær bort ribbsa og spar til senere. På undersiden av ribba skjærer du deretter litt dype firkanter i kjøttet på ca 5x5 cm (Pass på så du ikke kutter gjennom svoren).

3

Rubb undersiden av ribba

Krydre kjøttet med dry-rubben. Få det inn mellom hver eneste krik og krok i kjøttet.

4

Stek ribba i ovnen

Stek ribba på 140 grader på en rist i ildfast form – med svorsiden opp i 1 time og 30 minutter.

5

Ta ut ribba og fyllt formen med grønnsaker

Ta ribba ut av ovnen, sett opp temperaturen til 160 grader over- og undervarme.

I den ildfaste formen ha oppi epleskiver, gulrøtter, rødløk, fennikel, to laurbærblad, kardemomme, frø, kyllingkraft, hvitvinseddik, eplejuice.

Legg ribba rett oppå grønnsakene og frukten uten at krafta dekker kjøttet noe særlig. Den skal bare ligge rett oppå.

6

Stek i 2 timer

Stek i 2 timer og tørk svoren hver halvtime med litt kjøkkenpapir. Det viktigste er å holde skinnet så tørt som mulig om du vil ha det sprøtt, og at den ligger så flatt og jevnt som mulig. Bruk gjerne aluminiumsfolie til å legge under for å jevne ut ribba.

7

Lag saus og popp svoren

Ta ribba ut av ovnen, og fjern noen dl av kraft fra den ildfaste formen – bruk det til å lage saus.

Tørk svoren og pensle den med vanlig hvit eddik. Ribba kommer *ikke* til å smake eddik.

Skru opp varmen til 250 grader med grillelement. Og stek i 5 – 10 min. Akkurat her burde du følge med for hvert minutt fordi svoren begynner å poppe som bare det, og det kan fort svi seg.

Vel bekomme, fra Kaayne og den norske bonden!

Tips! Legg aluminiumsfolie over svoren de stedene du ser det begynner å bli litt svidd. Det viktigste i denne oppskriften er å holde svoren så tørr som mulig. Du kan også la ribba ligge ett døgn utildekket i kjøleskapet med svorsiden opp, for å være sikker på at du tørker ut svoren godt nok.

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde	3 kg
Selleristang	3 stk
Gulrøtter	2 stk
Rødløk	1 stk
Hvitløk	1 stk
Fennikel	1 stk
Hvitvinseddik	0,5 dl
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	2 l (kyllingkraft)
Eplejuice	2 dl
Laurbærblad	2 stk
Kardemommefrø	4 stk
Eddik	1 dl til pensling
BBQ-saus	1 dl
Epler i skiver	1 stk

Ingredienser til dry-rub

Brunt sukker	2,5 dl
Havsalt	0,5 dl
Pepper (grovmalt)	2 ss
Chilipulver	1 ss
Løkpulver	0,5 ss
Paprikapulver	4 ss
Spisskummen	0,5 ss

Allergener

- Selleri

Sennepe