

Birger Frimo garanterer deg sprø svar til julemiddagen!



Tipsene som garanterer sprø svar!

Kjøp julemat fra Gilde på nett



Se hvordan du sikrer sprø svor steg for steg

Slik lykkes du med juleribba

Snart er det jul, og årets viktigste måltid skal tilberedes: Ribbemiddagen. Her får du Gilde-kokkens tips som sørger for saftig kjøtt – og sprø svor.

Det første man må tenke på når man skal lage dette festmåltidet er å finne riktig ribbestykke. Hva er dine preferanser? Liker du familieribben med mindre fett og mer rent kjøtt, eller ønsker du den tradisjonelle, feite tynnribben med masse deilig smak? Gilde har begge deler!

Når du skal velge den beste ribba, er det fettete du skal se etter. Se etter det naturlige fettete som ligger spredt rundt i kjøttet. Ifølge Gilde-kokk, **Birger Frimo**, er det ikke bare for smakens skyld at fettete er viktig. Uten et fettlag under svoren, blir ikke svoren sprø!

TIPS! Du må ikke gå i fett-fella og velge for mager ribbe. Det er feil dag i året å gjøre den tabben. Uten nok fett så vil du slite med å få både saftig ribbe og sprø svor. Det er i fettete magien ligger.

Slipp stress med ferdig krydra ribbe

Uansett om du foretrekker tynnribbe eller familieribbe, har Gilde det du trenger. Spesielt dersom du ikke har lyst til å forberede maten noen dager i forveien: Da har de ferdigkrydret tynnribbe i kjøledisken. Gilde-kokk **Birger Frimo** er selv mest glad i tynnribbe, og han synes den ferdigkrydrede varianten fra Gilde er svært god.

– Da slipper du litt stress i forbindelse med forberedelser i forkant av julaften.

Vår fineste jul

Produktserie

Alle våre juleoppskrifter!

Konsept

Norske råvarer – fra norske bønder

Tynnribbe og medisterkaker – og julesylte, roastbiff og skinkestek finner du i Gilde sin serie [«Vår fineste jul»](#).

– Det er en håndverksserie. Norske råvarer – fra den norske bonden. Den gjør det enkelt for deg å servere godt håndverk i julen.

Kvalitet og smak henger sammen. Når kvaliteten er bra, så smaker produktet godt. Gilde er et samvirke som er eid av over 16.300 norske bønder – og produktene er laget av 100 % norsk kjøtt fra dyrene til nettopp disse bøndene. Og juleserien «Vår fineste jul» er absolutt intet unntak.

Se også



Langtidsstekt ribbe

Slik lykkes du med langtidsstekt ribbe! Med denne oppskriften garanterer vi sprø svor til julemiddagen, og at ribba blir saftig og mør.

[10t Middels 4-6 pers.](#)



Hvordan steke ribbe- med sprø svar

2t 45m Lett 4 pers.



Ribbe med medisterkaker og appelsinsaus

3t Middels 4 pers.



Pinnekjøtt med kårabistappe og poteter

3t 30m Middels 4 pers.

Alle våre juleoppskrifter!

Konsept