Oppskrift

Hvordan steke ribbe- med sprø svor



Slik steker du perfekt ribbe til jul med garantert sprø svor! Skal du lage ribbe på julaften må du lese denne oppskriften. Et godt resultat starter med råvaren, så se etter en ribbe med fettlag på minimum en halv centimeter mellom svoren og kjøttet. Helst skal fettet være jevnt fordelt.

1

Gni ribben godt inn med salt og pepper



For å tilberede ribben starter vi å krydre med salt og pepper. Gjerne gjør dette dagen i forveien, for et ekstra godt resultat. NB: Hvis ribben ikke kommer ferdig rutet, vent med å rute svoren til etter damping.

2

Legg i en langpanne



Legg ribben i en langpanne og bygg opp under midten, eller mot en av sidene, med folie eller asjett. Det er viktig at man får en helling for at fettet skal kunne renne av under steking. Dette er viktig for at svoren skal bli sprø.

3

Hell over vann



Hell i 2-3 dl med vann og tett til med folie over langpannen. Sett inn langpannen i midten av en ferdig oppvarmet ovn på 220°C. Stek i ca. 45 minutter.

4

Fjern folien, senk temperaturen og stek videre



Fjern folien og senk temperaturen til 200°C. Stek videre i halvannen time. Hvis ikke svoren blir sprø kan du bruke grillfunksjonen. Følg godt med og dekk til delvis med aluminiumsfolie der svoren blir sprø, for å unngå brent svor.

5

La ribben hvile



La ribben hvile på benken i 20 minutter før servering. Dette er for at kjøttsaften skal sette seg før man skjærer opp.

Vipps, så er juleribben klar for servering. God jul, fra den norske bonden!