

Image not found or type unknown



Artikler

Slik tiner du ribba, enten du har god eller dårlig tid



Når kalenderen viser 20. desember er det på tide å ta ut ribba fra fryseren. For å få en ideel opptiningsprosess og kryddring av ribben, bør du starte 4 dager i forveien.

Begynn med å legge ribba i kjøleskapet

Ta ribben ut av fryseren og legg den nederst i kjøleskapet. La den ligge der i to dager. Behold emballasjen på. Husk å tørke av eventuell frost og rim på pakken slik at det ikke renner av i kjøleskapet. Ribbepakken kan også legges på et fat.

Fjern emballasjen etter 2 dager

Ta ribben ut av kjøleskapet etter to dager, og tørk lett av hele ribben med litt kjøkkenpapir. Gni deretter ribben godt med salt og pepper på alle sider. Dekk den til, og sett den inn i kjøleskapet igjen. La den stå i 1-2 dager. Da er den klar til steking

Hva gjør du hvis du våkner på selveste juleaften, og har glemt å ta ut ribba?

Det er ingen grunn til panikk. Årets julemiddag kan reddes. Her får du tipsene som gjør at du får tint opp ribben i tide.

Ta ribben ut av fryseren og fyll kummen på kjøkkenet med kaldt vann. Legg ribben i vannet (behold emballasjen på), og la kranen renne forsiktig med en tynn stråle for å skape litt bevegelse i vannet. Tineprosessen i vannet vil ta ca. ½ - 1 time, avhengig av tykkelsen på ribben. Du kan sjekke om den er ferdig tint ved å løfte den opp i den ene enden. Dersom den gir etter og bøyer seg, er den ferdig.

Ta ribben ut av emballasjen og tørk lett av den med kjøkkenpapir. Gni den godt inn med salt og pepper på alle sider, og la krydderet trekke inn i 5-10 minutter.

Se også

[Oppskrift](#)

[Ribbe med medisterkaker og appelsinsaus](#)

[Ribbe til jul er for mange et must! hva med å prøve klassisk ribbe,](#)

men med appelsinsaus?

180 min Middels 4 pers.

Hel ribbe på fat med deilig tilbehør

120-180 min Lett 4 pers.

Asiatisk ribbe med steambuns

180 min Middels 7 pers.

Porchetta fennikelfrø, salvie og timian

180 - 240 min Vanskelig 4 pers.

Slik steker du ribbe

0 Lett 4 pers.