

Oppskrift

Ribbe med medisterkaker og appelsinsaus



Ribbe til jul er for mange et must! hva med å prøve klassisk ribbe, men med appelsinsaus?

1

Begynn 2-3 dager i forveien

Rut opp svoren. Krydre en blanding av salt og pepper (ca. 2 ss). Gnis godt inn i ribbestykket 2-3 dager før steking.

2

Sett i ovnen

Plasser ribba på en ribberist eller bygg opp med tallerkenen slik at fettet renner av. Hell 1-2 dl vann i langpanna. Damp ribba under tett aluminiumsfolie på 180 grader i ca. 30 minutter midt i ovnen.

Tips: Man kan skjære litt lengre ned i svoren etter at ribben har dampet seg opp, så deler svorbitene seg bedre!

3

Hell ut vesken fra formen

Ta ut ribba og hell av det meste av væsken. Skru opp temperaturen til 200 grader og sett ribba uten aluminiumsfolie tilbake på midterste rille. Stekes i ca. 2 timer.

Dersom svoren ikke er helt sprø kan du skru på grillfunksjonen på ovnen og flytt ribba lenger opp i ovnen. Dekk til de stedene på svoren som er best stekt med aluminiumsfolie. Da slipper du å brenne svoren mens du forsøker å "poppe" den. Følg med nøyne så du ikke brenner svoren.

4

Hvil ribba

La ribba hvile i minst 20 minutter før den deles i pene serveringsstykker. NB! Skjær samme retning som ribbeina.

5

Medisterkaker og røkt kjøttpølse

Medisterdeig og melk bør ha samme kalde temperatur. Elt medisterdeigen seig med salt. Spe med melk, litt forsiktig i begynnelsen, og øk etterhvert.

Rør 2/3 av væsken inn i deigen. Pass på at medisterdeigen blir seig igjen mellom hver gang du sper på med mer melk. Tilsett potetmel, pepper, muskat og ingefær. Spe i resten av melken.

Form runde kaker som du steker gylne i en stekepanne med smør. Trekk medisterkakene gjerne i en gryte med kraft, buljong eller vann i ca. 10 minutter.

Røkte kjøtpølser: Ta av skinnet og del pølsene i fire, først på tvers og så på langs. Stekes gyldne i godt smør i panna.

6

Kok poteter, rødkål og rosenkål

Kok mandelpoteter i ca. 15 minutter. Kok rosenkål i 5-10 minutter og rødkål som anvist på pakken.

7

Appelsinsaus

Bruk litt av ribbefettet som base for sausen.

Ha i en buljongterning / litt fond. Spe med meljevning. Ha i et par spiseskjeer med rømme. Rør inn ca. 1 dl matfløte. Tilsett noen skiver brunost.

Riv skallet av en appelsin og bruk safta av denne i sausen. Ønskes en kraftigere appelsinsmak, bruk litt appelsinjuice. Smak til med salt og pepper.

Pynt gjerne fatet med salatblader, tomatstjerner og epler.

Ingredienser

Ribbe og tilbehør

Ribbe fra Gilde	2 kg
Mandelpoteter	12 stk
Rødkål	1 pose
Surkål	1 pose

Hjemmelagde Medisterkaker

Medisterdeig	0,5 kg
Salt	1,5 ts

Ribbe og tilbehør

Hjemmelagde Medisterkaker

Appelsinsaus

Hjelmelk	2,5 dl
Pepper	0,5 ts
Muskat	0,25 ts (malt)
Frisk Ingefær, finhakket	0,25 ts
Smør	2 ss
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	1,5 l
Potetmel	2,5 ss

Appelsinsaus

Buljongterning	1 stk
Mel	
Rømme	2 ss
Matfløte	1 dl
Brunost	3 skiver
Appelsinjuice	
Salt & Pepper	
Ribbefett	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten