

Image not found or type unknown



Oppskrift

Ribbe med medisterkaker og appelsinsaus

Image not found or type unknown



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 ei ribberist eller bygg opp med tallerken slik at fettene renner av.

Hell 1-2 dl vann i langpanna. Damp ribba under tett aluminiumsfolie på 220 grader i ca. 45 minutter midt i ovnen.

3

Ta ut ribba og hell av det meste av væsken. skru temperaturen ned til 200 grader og sett ribba uten aluminiumsfolje tilbake på midterste rille. Stekes i ca. 1,5 time. 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 nøye så du ikke brenner svoren.

4

Hvil ribba

La ribba hvile i 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 gyldne i en stekepanne med smør. Trekk medisterkakene gjerne i en gryte med kraft, buljong eller vann i ca. 10 minutter.

Røkte kjøttpølser: Ta av skinnen og del pølsene i 4. først på tvers og såp på langs. Stekes gyldne i godt smør i panna.

6

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.

7

Resten av tilbehør

Kokte mandelpoteter, rødkål og rosenkål.

God jul :)

Tips: Pynt brettet med salatblader, tomatstjerner og epler.

Produkter i denne oppskriften

Julepølse Kokt 400g Enh

Vrjy8n23xn

Image not found or type unknown

Ingredienser

Ribbe og tilbehør

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

Hjemmelagde Medisterkaker

Medisterdeig	0,5 kg
Salt	1,5 ts
Helmelk	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

Appelsinsauspo

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

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten