

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 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

Hell ut væsken fra formen

Ta ut ribba og hell av det meste av væsken. Skru temperaturen ned til 200 grader og sett ribba uten aluminiumsfolie 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 skinnet 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.

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

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

Appelsinsaus

Buljongterning 1 stk

Mel

Rømme 2 ss

Matfløte 1 dl

Ribbe og tilbehør

Hjemmelagde Medisterkaker

Appelsinsaus

Brunost

3 skiver

Appelsinjuice

Salt & Pepper

Ribbefett

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten