

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kinesisk ribbe

Image not found or type unknown



## 1

### Slik gjør du

Kjøttet på bildet er skåret til på en kunstferdig vis. Dette gjør du best ved å tegne et mønster oppå svoren (med farge som ikke er vannfast) og skjære ut.

## 2

Stek løken i ribbefett til den er gyllen og begynner å kollapse.

Skjær ribben i små biter. Hell over soyasaus, eddik og honning, ha i stjerneanis, koriander og eventuelt chili. La koke på lav temperatur i minst 15 minutter, helst mye lenger. Spe på med litt vann, sånn at det ikke tørker inn.

## 3

Strø over frisk koriander ved servering. Server med masse grønt.

## Ingredienser

### Du trenger

Gul løk	2 stk
Ribbefett	
Ribbe fra Gilde	600 g
Soyasaus	3 ss
Riseddik	2 ss

## **Du trenger**

Flytende honning 2 ss

Stjerneanis 2 stk

Korianderfrø 1 ts

Tørket chili 2 stk

Korriander 1 stk

## **Allergener**

- Gluten
- Soya