

Kinesisk ribbe



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 løk og lag asiatisk saus

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

Topp

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
Flytende honning	2 ss
Stjerneanis	2 stk
Korianderfrø	1 ts
Tørket chili	2 stk
Korriander	1 stk

Allergener

- Gluten
- Soya