

# Hel ribbe på fat med deilig tilbehør



Julen er tiden for å samle familien rundt et godt måltid. Med denne oppskriften får du den perfekte ribben, med sprø svor og saftig kjøtt. Ribbe er en enkel rett å lage, men det er noen viktige ting å huske for å få et perfekt resultat. Men med vår steg-for-steg guide får du perfekt balanse mellom sprø svor og saftig, mørkt kjøtt. Denne oppskriften passer for alle ferdighetsnivåer og gir deg klarhet i hvert trinn. Lykke til med julemiddagen!

1

## 2 dager før steking

Svor rutes opp med spissen av en skarp kniv. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket.

**Tips:** Man kan skjære litt lengre ned i svoren etter at ribben har dampet seg opp, så deler svorbitene seg bedre! Gni ribben inn med salt og pepper. Legg den kjølig og dekk med aluminiumsfolie.

## 2

### Steking

Forvarm ovnen til 250 °C. Legg ribben med svorsiden opp i langpannen. Hell på litt kokende vann, ca. 2 dl, dekk med aluminiumsfolie og sett ribben i varm stekeovn. La den stå og dampe i ca. 45 min. Ta av folien.

Ribben kan nå legges på rist over langpannen. Legg en asjett eller sammenbrettet aluminiumsfolie under det laveste punktet på ribben, slik at svoroverflaten blir jevn. Senk temperaturen til 200 °C og sett langpannen midt i ovnen.

Stek videre i ca. 1,5 time for tynnribbe, 2,5–3 timer for midtribbe og ca. 2 timer for familieribbe.

## 3

### Saus

Smelt smøret og tilsett mel, la dette brune på svak varme i ca 3 minutter. Rør jevningen med jevne mellomrom slik at den ikke svir seg. Spe med ribbekraft og vann, litt om gangen og kok opp.

Tilsett så fløten og pisk inn brunost, sennep og tyttebærsyltetøy. Smak til med salt og pepper. Ønsker du tynnere saus kan du tilsette mer væske.

## 4

### Kok poteter

Del julepølse i biter og stek de i stekepanne sammen med medisterkakene. Del ribben i biter og legg alt opp på et stort fat.

Pynt gjerne med epler. Server med poteter, brun saus og godt juletilbehør.

## 5

### Kok rosenkål

Legg rosenkålen i kokende vann og la det fosskoke i 3 min. Stek den deretter i smør med hakket hvitløk og ha over hakket timian.

Press til slutt over litt appelsinsaft.

6

## Rør sammen syltetøy

Rør tyttebær sammen med sukker og vaniljefrø og server til en klassisk tradisjonell julemiddag

7

## Server en nydelig julemiddag

Server ribben med det gode tilbehøret og gjerne surkål, eller rødkål, poteter, flatbrød og lefse. Ikke glem sennep, sylteagurk og salt&pepper på bordet. God jul!

## Ingredienser

### Du trenger

Ribbe fra Gilde 2 kg

Salt & Pepper

### Saus

Hvetemel 70 g

Smør 100 g

Ribbefett 3 dl (ribbekraften)

Vann 5 dl

Fløte 2 dl

Brunost 3 skiver

Dijonsennep 1 ss

Tyttebærsyltetøy 2 ss

Salt & Pepper

### Tilbehør (Rosenkål og rørte tyttebær)

Mandelpoteter 8 stk

Rosenkål 500 g

Tyttebær 2 dl

Rødkål 4 dl

Surkål 4 dl

Persille 1 neve

Julepølse 1 stk

Medisterkaker 8 stk

Rosenkål 500 g

Smør 3 ss

Finhakket hvitløksfedd 2 stk

## Du trenger

### Saus

#### Tilbehør (Rosenkål og rørte tyttebær)

Appelsin (saften)	0,5 stk
Mandler	100 g

## Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep
- Nøtter