

Oppskrift

Posjert ribbe med steinsoppkrem, syltede grønnsaker og linsesjy



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Alexander Berg

1. Ribbe

Ribben skjæres fri for ben og krydres rikelig med salt og pepper. Rull den sammen og posjer så i ovn til kjernetemperatur 65 °C. Kjøøl ned. Før servering pensles rullen med olje og sprøes opp i ovnen på 225 °C, til svoren er sprø og rullen er varm igjennom.

2. Steinsoppkrem

Steinsopp stekes gylden sammen med sjalottløk. Tilsett hvitvin og kyllingkraft. Kok inn, tilsett fløte og kok opp igjen. Kjør til krem i blender og smak til med salt og pepper.

3. Syltede grønnsaker

Kokes opp til en lake. Løk, romanesco og shitakesopp renses og kokes møre før de blandes inn i syltelaken.

4. Linsesjy

Sjalottløk og skinke kuttes i terninger og freses i panne sammen med linsene. Tilsett hvitvin og kok nesten helt inn, tilsett så kraften og kok til passe konsistens. Smak til med salt og eventuelt litt sitron. Anrett.

Produkter i denne oppskriften

Svin Sideflesk M/Knekte Ben Storp

Tronfjell Velhengt Spekesk. Sliceblokk



Ingredienser

Gilde Svin sideflesk m/knekte ben

Salt og pepper

Olje

Steinsoppkrem

Steinsopp 300 g

Sjalottløk 2 stk

Hvitvin 1 dl

Kyllingkraft 2 dl

Fløte 1 dl

Syltede grønnsaker

Vann 5 dl

Steinsoppkrem

Syltede grønnsaker

Linsesjy

Sukker	100 g
--------	-------

Hvitvinseddik 1 dl

Soyasaus	3 ss
----------	------

Salt etter smak

Laurbærblad	1 stk
-------------	-------

Timiankvast 1 stk

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Løk

Romanesco	
-----------	--

Shitakesopp

Linsesjy

Linser 100 g

Sjalottløk	2 stk
------------	-------

Tronfjell velhengt spekeskinke 100 g

Hvitvin	3 dl
---------	------

Kalvekraft 5 dl

Salt	
------	--

Steinsoppkrem

Syltede grønnsaker

Linsesjy

Linsesjy

Ev. sitron