

Oppskrift

Posjert ribbe med steinsoppkrem, syltede grønnsaker og linsesjy



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

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 Storpk Pk



Tronfjell Velhengt Spekesk Sliceblokk Pk



Ingredienser

Gilde Svin sideflesk m/knekte ben

Salt og pepper

Olje

Steinsoppkrem

Steinsopp 300 g

Sjalottløk 2 stk

Hvitvin 1 dl

Steinsoppkrem

Syltede grønnsaker

Linsesjy

Kyllingkraft	2 dl
Fløte	1 dl

Syltede grønnsaker

Vann 5 dl

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

Steinsoppkrem

Syltede grønnsaker

Linsesjy

Syltede grønnsaker

Linsesjy

Hvitvin	3 dl
Kalvekraft	5 dl
Salt	

Ev. sitron