

Oppskrift

Gilde Gullkalv Back ribs, Tapas Rib; med patatas bravas, fritert hvitløk, stekte padrones og pimientos de piquillo



1

Ribs sousvide

Trim vekk overflødig fett på ribsen om nødvendig. Gni inn saltet jevnt over hele stykket. Vakuumer ribsen og la den ligge kaldt natten over slik at saltet får stabilisert seg jevnt gjennom kjøttet. Steames deretter i vakuumposene i 12 timer ved 78 °C sousvide.

2

Ribs ved servering

Krydre ribsen forsiktig med litt salt, De la Vera røkt paprika og rosmarin. Stek ribsen hel i ovn på 180 °C varmluft i ca. 30–40 minutter, til skorpen er fin og kjøttet mørt. Del ribsen mellom hvert bein rett før servering.

3

Patatas bravas

Kok potetene møre med skall, hell av vannet og la dampe tørre. Stek potetene i olivenolje sammen med røkt paprika, salt og pepper til de er sprø og gygne.

4

Fritert hvitløk

Skjær hvitløken i tynne skiver. Varm oljen til ca. 140–150 °C i en liten gryte. Friter hvitløken i små porsjoner til gyllen, ca. 30–60 sekunder. Ta ut med hullsleiv og legg på kjøkkenpapir. Dryss over flaksalt.

5

Stekte grønne padrones

Varm olivenolje i panne og stek padrones til de bobler og får mørke flekker. Dryss over flaksalt.

6

Til servering

Server tapasribben med patatas bravas, fritert hvitløk, stekte padrones, pimientos de piquillo, og pynt med fersk rosmarin. Server aioli og oliven ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Backribs Fr Pk



Ingredienser

Ribs sous vide

Gilde Gullkalv Back Ribs

3 kg

Ribs sous vide

Ribs ved servering

Patatas bravas

Stekte grønne padrones

Fritert hvitløk

Til servering

Salt	25 g
------	------

Ribs ved servering

Salt	6 g
De la Vera røkt paprika	7 g
Frisk rosmarin, finhakket	5 g

Patatas bravas

Små poteter	1,5 kg
Olivenolje	45 ml
Røkt paprika	2,5 g
Salt og pepper	

Stekte grønne padrones

Grønne padrones	250 g
Olivenolje	30 g

Flaksalt

Fritert hvitløk

Hvitløksfedd	25 g
Olje til fritering	2 dl

Ribs sous vide

Ribs ved servering

Patatas bravas

Stekte grønne padrones

Fritert hvitløk

Til servering

Ribs ved servering

Patatas bravas

Stekte grønne padrones

Fritert hvitløk

Til servering

Flaksalt

Til servering

Rosmarin til pynt

Pimientos de piquillo	200 g
Aioli	300 g
Oliven	400 g