

Oppskrift

Sticky ribs av Gilde Gullkalv Back ribs med knuste agurker



1

Gilde Gullkalv Back ribs

Trim vekk overflødig fett på ribsene om nødvendig. Salte hele ribs, vakuumer dem og la ligge kaldt natten over for å stabilisere saltet jevnt gjennom hele.

Steam deretter vakuumposene 12 timer på 78°C.

2

Sticky sauce

Varm opp sesamolje og fres revet ingefær og hvitløk i 1 minutt. Tilsett alle øvrige ingredienser og kok dette sakte ned til en fyldig saus. Visp sammen maisenna og vann. Spe med blandingen til sausen har ønsket tykkelse.

3

Glasering av ribs

Del ribs mellom hvert bein og hell over rikelig med sticky saus. Legg over på et ovnsbrett og stek på 180 °C varmluft i 40 minutter, snu underveis slik at sausen henger på kjøttet rundt hele biten.

4

Knuste agurker

Knus agurkene grovt med kjevle. Finsnitt reddiker, chili og vårløk. Vend sammen grønnsakene. Bland soyasaus, sesamolje, limesaft, frisk koriander og ristende

sesamfrø. Hell over salaten.

5

Servering

Server Gilde Gullkalv Sticky ribs med knust agurksalat, pynt med gressløkblomster og urter.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Backribs Fr Pk



Ingredienser

Gilde Gullkalv Backribs hel 3 kg

Salt 25 g

Sticky sauce

Hvitløksfedd 25 g

Frisk ingefær 100 g

Srirachasaus 60 ml

Sticky sauce

Knuste agurker

Til servering

Soyasaus	2 dl
Brunt sukker	150 g
Riseddik	1 dl
Sesamolje	40 g
Maisenna	16 g

Knuste agurker

Agurk	1 kg
Reddiker	150 g
Vårløk	100 g
Chili	15 g
Soyasaus	50 g
Sesamolje	30 g
Limesaft	20 ml
Frisk koriander	50 g
Ristede sesamfrø	50 g

Til servering

Gressløkblomster eller urter til pynt