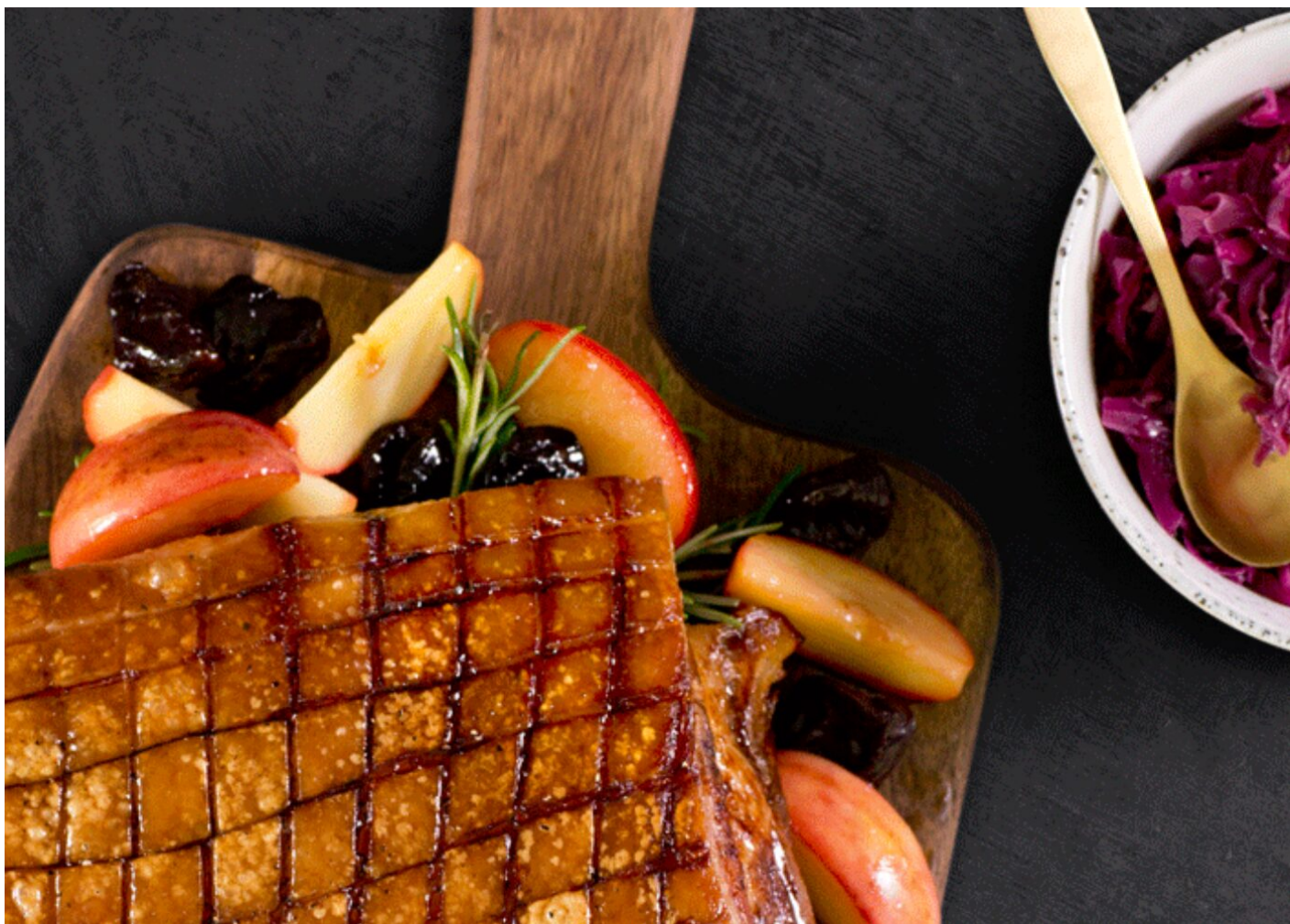


Oppskrift

Tonjes tradisjonelle juleribbe



Tonjes beste tips!

Tid og kjærlighet. Start i god tid med forberedelser, velg deg en ribbe som ikke er for mager, fettete bidrar til et saftigere resultat.

Salte og pepre ribba minst et døgn i forkant (gjerne 2-3 dager før), så krydderet trekker godt inn i ribba. Legg den kjølig med svorsida ned.

2

Børst det løse saltet av, rut svoren med en skarp kniv og legg den med svorsiden ned i en langpanne.

Ha på vann til det dekker svoren. Legg over aluminiumsfolie og damp på 180-200 °C i 1 time.

3

Ruting av svor

Rut svoren parallelt med beina, da blir det lettere å skjære fine biter. Hvis du ruter svoren etter damping, er den mykere og enklere å skjære i.

4

Ta ut ribba, snu den med svorsiden opp, og stek videre på rist eller med en tallerken under.

Stek videre på 180 °C ca 1 ½ -2 timer.

Ribba er ferdig og svoren er fortsatt ikke helt sprø? Da kan du: Ta den litt under grillen, pass på så den ikke blir brent. Eller bruke en crème brûlée brenner.

5

Rødkål

Bland alle ingrediensene godt i en stor kjele. La den stå kaldt og trekke til seg smak, gjerne 10-12 timer. Småkokes i ca 1 time.

Produkter i denne oppskriften

Svin Sideflesk m/Ben Hel Proff Pk



Ingredienser

Ribbe

Gilde Svin Sideflesk m/ben Hel 2 kg

Salt 2 ss

Pepper 1 ss

Rødkål

Rødkål, rensset og skåret i fine strimlet 1 stk

Appelsinjuice 2,5 dl

Ribbe

Rødkål

Epler, grovt raspet	2-3 stk
Solbærsirup	1 dl
Sukker	1 ts
Rødvinseddik	2 dl
Karve, malt	1 ss
Smør, smeltet	50 g
Nellik, malt	1 ts
Salt	1 ss
Rognebær- eller ripsgelé	2 ss
Rødvin, helst kraftig	2 dl