

RIBBE

til hverdag og fest

VÅRE aller BESTE
OPPSKRIFTER

Alt til jul

BILLIG

hos KIWI

KIWI mini
pris

Alt til jul
BILLIG
hos KIWI

Ribbe

MED MEDISTERKAKER & JULEPØLSE

4
PERS.

RIBBE, MEDISTERKAKER OG JULEPØLSE

- Familieribbe eller tynnribbe, 300-400 g per person
- 8 poteter
- 1 julepølse
- 8 medisterkaker
- 4 dl rødkål eller surkål
- Tyttebærsyltetøy

TO DAGER FØR STEKING: Rut opp svoren med en skarp kniv. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket. Gni inn ribben med salt og pepper. Legg den kjølig, dekket med aluminiumsfolie.

STEKING: Forvarm ovnen til 250 grader. Legg ribben med svorsiden opp i langpannen. Hell på litt kokende vann, ca. 2 dl. Dekk med aluminiumsfolie og sett ribben i varm stekeovn. La den stå og dampe i ca. 45 minutter.

Ta av folien. Ribben kan nå legges på rist over langpannen. Legg en asjett eller sammenbrettet aluminiumsfolie under det laveste punktet på ribben, slik at svoroverflaten blir jevn. Senk temperaturen til 200 grader og sett langpannen midt i ovnen. Stek videre i ca. 2 timer.

Kok poteter. Del julepølse i biter og stek dem i stekepanne sammen med medisterkakene. Del ribben i biter og legg alt opp på et stort fat. Pynt gjerne med epler. Server med poteter, brun saus og godt juletilbehør.

BRUN SAUS

- 70 g hvetemel
- 70 g smør, usaltet
- 3 dl ribbekraft
- 5 dl vann
- 2 dl kremfløte
- 3 skiver brunost
- 1 ss sennep
- 2 ss tyttebærsyltetøy
- Salt og pepper

Smelt smøret og tilsett mel. La dette brune på svak varme i noen minutter, mens ribba står i ovnen. Rør jevningen med jevne mellomrom slik at den ikke svir seg.

Spe med ribbekraft og vann, litt om gangen, og kok opp. Tilsett så kremfløten og pisk inn brunost, sennep og tyttebærsyltetøy. Smak til med salt og pepper.

Ønsker du tynnere saus, kan du tilsette mer væske.

KIWI mini
pris

RIBBE

til hverdag og fest



Glasert ribbe MED OVNSBAKT ROSENKÅL

4
PERS.

RIBBE

- 2,5 kg tynnribbe
- Ca. 1 ss flaksalt
- 1 ts nykvernet pepper

TO DAGER FØR STEKING: Rut opp svoren med en skarp kniv. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket. Gni inn ribben med salt og pepper. Legg den kjølig, dekket med aluminiumsfolie.

STEKING: Forvarm ovnen til 250 grader. Legg ribben med svorsiden opp i langpannen. Hell på litt kokende vann, ca. 2 dl. Dekk med aluminiumsfolie og sett ribben i varm stekeovn. La den stå og dampe i ca. 45 minutter.

Ta av folien. Ribben kan nå legges på rist over langpannen. Legg en asjett eller sammenbrettet aluminiumsfolie under det laveste punktet på ribben, slik at svoroverflaten blir jevn. Senk temperaturen til 200 grader og sett langpannen midt i ovnen. Stek videre i ca. 2 timer.

Når kjernetemperaturen på ribben måler 75 grader, tar du den ut av ovnen. Rør et par spiseskjeer av kraften fra ribben i marinaden og pensle den over svoren. Stek ribben videre i 5 minutter. Ta ribben ut av ovnen og la den hvile i 30 minutter.

Server kjøttet i tynne skiver sammen med poteter og rosenkål. Hell over resten av sjen.

MARINADE

- 115 g usaltet meierismør
- 2,5 dl brunt sukker
- 1 dl honning
- 2 ss dijonsennep
- 1 kanelstang
- 8 nellikspiker
- 4 fedd hvitløk

Ved slutten av steketiden smelter du smøret til marinaden i en kjele over middels varme og lar det småkoke til det har fått en gylden farge. Tilsett brunt sukker, honning, sennep, kanel og nellikspiker. Rør om i et par minutter til sukkeret har smeltet, ca. 2 minutter. Skru ned varmen. Gi hvitløksfeddene et hardt slag, fjern skallet og legg dem i. La marinaden putre i et par minutter og sett den til side.

POTETER OG ROSENKÅL

- 8 poteter
- 800 g rosenkål
- 1 ss olivenolje
- 1 ts flaksalt

Kok potetene møre i lettsaltet vann. Rens rosenkålen for stygge blader og del dem i to. Dekk en stekeplate med bakepapir, legg rosenkålen på, hell over oljen (eller bruk sjen) og vend dem godt inn. Strø over 1 ts flaksalt og sett dem inn sammen med ribben de siste 10 minuttene av steketiden. La dem steke videre mens kjøttet hviler. Rosenkålen skal stå i ovnen i ca. 40 minutter totalt, til bladene har blitt litt gylne og rosenkålen er myk.



Alt til jul
BILLIG
hos KIWI

Asiatisk ribbe

MED AGURK- OG VÅRLØKSALAT

4
PERS.

RIBBE

• 300-400 g ribbe
per person

TO DAGER FØR STEKING: Rut opp svoren med en skarp kniv. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket. Gni inn ribben med salt og pepper. Sett den kjølig, dekket med aluminiumsfolie.

STEKING: Forvarm ovnen til 250 grader. Pensle hele ribben, unntatt svoren, med marinaden og legg den med svorsiden ned i langpannen. Hell kokende vann i formen, ca. 2 dl, sammen med restene av marinaden, dekk ribben med aluminiumsfolie og sett den i ovnen. La den dampe i ca. 45 minutter.

Ta av folien, form den til en avlang ball og plasser den under ribben, slik at den ligger i svak svai - nå med svoren opp. Senk temperaturen til 200 grader og stek videre i ca. 1,5 timer for tynnribbe og ca. 2 timer for familieribbe. Når svoren er gyllen og sprø, lar du ribben hvile på et fat, tildekket med aluminiumsfolie med noen gaffelhull i.

HOISINMARINADE

- 2 båter hvitløk
- 1 rød chilli
- 1 ss ingefærrot, finhakket, eller 1 ts malt ingefær
- 2 ss soyasaus
- 2 ss tomatpuré
- 1 dl vann
- ½ terning hønsebuljong
- ½ dl sukker
- 1 ts olivenolje

Rens og finhakk hvitløken. Fjern frøene og det hvite kjøttet på cillien før du finhaker den. Kok opp alle ingrediensene til sukkeret er helt oppløst.

AGURK- OG VÅRLØKSALAT

- 1 agurk
- 1 pk. vårløk
- 1 pose sukkererter
- Saften av 1 lime
- 1 ss olivenolje
- 1 ss sesamfrø
- Kvernet sort pepper
- 3 ss finhakket frisk koriander

Skrell agurken og del den i biter. Del vårløken i lange strimler og sukkerertene i to. Ha over saften av lime, olivenolje, pepper, sesamfrø og finhakket koriander.

KIWI mini
pris

Restemat av RIBBE



Pizza MED RIBBERESTER

4
PERS.

PIZZABUNN

- 8 dl hvetemel
- 3 dl vann, lunkent
- ½ pose tørrgjær
- 1 ts salt
- 2 ss olivenolje

Bland alle ingrediensene og kna deigen godt. Konsistensen skal være fast og fin. Sett deigen til heving på et lunt sted i ca. en halv time. Lag én stor bunn eller flere små når deigen er ferdig hevet.

TOPPING

- 4 dl crème fraîche
- 1 ss dijonsennep
- Sort pepper
- 4 dl revet edamer eller annen ost
- 200 g ribbe
- ½ rødløk
- 2 store never grønnkål
- ½ dl tyttebær

Sett ovnen på 250 grader. Bland crème fraîche, sennep og pepper. Bre det utover pizzabunnen. Dryss over ost. Del opp ribba i tynne skiver eller strimler og legg på pizzaen, sammen med rødløk i båter og frisk grønnkål.

Stek i ca. 10 minutter eller til bunnen og osten har fått fin farge. Ha over tyttebær før servering, det gir en frisk og syrlig smak.

TILBEHØR

til ribba

4
PERS.



APPELSINSAUS

- 3 sjalottløk
- 2 ss olivenolje
- 2,5 dl stekesjy fra ribben
- 2,5 dl appelsinjuice uten fruktkjøtt
- 1 ts sukker
- 3 dl crème fraîche
- 1 ts revet appelsinskall
- ½ ts salt
- ½ ts nykvernet pepper

Finhakk sjalottløken. Varm olivenoljen i en kjele og la løken surre til den er blank. Tilsett ribbesjy, appelsinjuice og sukker, og kok sausen inn til halv mengde. Visp inn crème fraîche, kok opp og la sausen småkoke i noen minutter. Smak til med appelsinskall, salt og pepper.

ASPARGESBØNNESALAT

- 400 g aspargesbønner
- 1 ss dijonsennep
- 3 ss olivenolje
- 1 ts rødvinseeddik
- ¼ ts salt
- ¼ ts nykvernet pepper
- 1 neve valnøtter

Kok aspargesbønnene møre i 2-3 minutter. Hell av vannet. Pisk sammen sennep, olivenolje og rødvinseeddik, og smak til med salt og pepper. Rist valnøttene gyldne i en tørr stekepanne på middels varme, og dryss dem over bønnene. Avslutt med dressingen.



MEDISTERKAKER

- 1 kg medisterdeig eller svinedeig
- 2 sjalottløk
- 3 fedd hvitløk
- 100 g baconterninger
- 1 ts salt
- 2 egg
- 1 ts malt ingefær
- 1 ts sort pepper
- ½ ts nellik
- ¾ dl kremfløte

Finhakk sjalottløk og hvitløk. Kok opp vann og la løken trekke i to minutter før vannet siles av. Avkjøl. Kok deretter baconet i tre minutter. La det renne av og avkjøles før det finhakkes. Elt salt inn i medisterdeigen til den blir seig, tilsett egg og elt videre. Tilsett krydder, løk, bacon og kremfløte. Bland godt. Form kaker, og stek dem på hver side slik at de får en fin stekeskorpe. Etterstek medisterkakene i ovnen i ca. 20 minutter på 190 grader.

TYTTEBÆRSYLTETØY

- 1 pk. frosne tyttebær
- 1 dl vann
- 1 dl sukker

Kok opp vann og sukker. Ha i tyttebær, og la alt småkoke i ca. 15 minutter. Avkjøl.