

Stekt ribbe

1 stykke tynnribbe, ca 2 kilo
Salt
Pepper
Vann
8 sjalottløk, rensset
10 hvitløksfedd, med skall
1 spiseskje hvetemel
1-2 spiseskjeer soyasaus
1 spiseskje worcestersaus



Ha godt med salt og pepper på ribba. La den stå fra 2 til 3 døgn.

Legg ribba i en ildfast form med svorsiden ned og hell på vann til det dekker svoren. Ha i sjalottløk og hvitløk. Sett ribba inn i ovnen på 180 grader. Snu den etter én time og stek ytterligere én time (med svorsiden opp). Den siste halvtimen (total steketid blir 2 ½ time) skal man med jevne mellomrom øse over av skyen.

Dersom svoren ikke ser ut til å bli sprø bør du heve temperaturen til ca 230 grader. Pass på så den ikke svir seg!

Hell skyen i en kjele. Mos hvitløksfeddene ned i skyen gjennom en sikt med baksiden av en sleiv. Dryss over mel og la det synke til bunnen før du pisker det inn. Ha i soyasaus og worcestersaus og la det koke i noen minutter. Smak til med salt og pepper