

Langtidssteking av ribbe

2 – 3 dager før:

Kjøp fersk ribbe i god tid før du skal bruke den. På ribba bør det være minimum et fettlag på ½ cm, mellom svoren og kjøttet. Bruk en kvass kniv og rute svoren. (Frossen ribbe bør tines i kjøleskap i 2 – 3 dager.)

Er ribba ferdigrutet, bør du gå over med en kvass kniv. Pass på at du skjærer gjennom fettlaget, helt ned til kjøttet.

Gni inn ribba med salt og pepper. (bruk godt med salt og pepper) Pass på at krydderet kommer godt ned mellom rutingen av svoren.

Dagen: (her må du stå tidlig opp)

Ta ribba ut av kjøleren ca 1 timer før du skal steke den. (kan også klargjøres sent kvelden før)

Sett ovnen på 100 -110 ° C (over/under varme)

Legg ribba i langpannen, med svorsiden opp, og legg over aluminiumsfolie, sett den i ovnen.

La ribba steke ca 8 timer på over/ undervarme.

Etter 8 timer tar du ut ribba, setter ovnen på 280 ° C –over/undervarme.

Vent til du har fått opp temperaturen, så setter du inn ribba igjen og steker den ca. 20 min.

Nå vil svoren blåse seg opp og du vil få en fantastisk mør og saftig ribbe...

