



## DAMPSTEKT JULERIBBE



NEFF presenterer her den beste og enkleste måten å tilberede svineribba på. Her slipper du å tenke på vannbad og snuing, som man må på tradisjonelt vis.

### INGREDIENSER

#### JULERIBBA

3kg ribbe  
3 ss salt  
1 ss grovmalt sort pepper  
1 ts natron  
3-4st gul løk

#### RIBBESAUS

stekekraft fra ribba  
buljongterning  
60gr fett fra ribba  
60gr hvetemel  
1 ss dijonsennep  
rødvinseddik

#### TILBEHØR

kokte poteter  
hjemmelaget surkål eller rødkål  
Svisker og epler

### TILBEREDNING

**Salting 1–3 døgn før:** Rut opp svoren før den saltes og pepres godt på alle sider, pass også på å gni godt inn i den snittede svoren. På en 3 kg stor ribbe benytter du ca. 3 ss finsalt og 1 ss grovmalt sort pepper.

La ligge kaldt med svorsiden ned. Denne forsaltingen gir mer smak dypere inn i kjøttet og et saftigere resultat. Den bryter også ned svoren noe, slik at den blir lettere sprø. Du kan også blande inn 1 ts natron i saltet, dette bidrar ytterligere til sprø svor.

**Steking, serveringsdagen:** Legg ribba over i en ildfast form, omtrent på størrelse med ribba, det gir mindre fettsprut underveis i steking. Bygg opp med noe midt under kjøttstykket slik at sidene heller så vidt nedover. Vi benytter et par-tre skrelte løk delt i store stykker. Fettet som smelter under steking renner da vekk og lager ikke groper der svoren ikke blir sprø, mens løken gir god smak. Fyll på med et par cm. vann i formen, det gir en saftig ribbe og en god sju til sausen. Pass på at det hele tiden er vann i formen under steking, etterfyll om behov.

Fyll vanntanken og forvarm ovnen til 160°C.

Har du en ovn av vanlig størrelse benytter du stekehøyde 2 (nedenfra), i kompaktovn (45 cm høyde) benytter du stekehøyde 1. Stek ribba i 2 timer på 160°C CircoTherm, damptilførsel stilles til kraftig. Veier ribba mer enn 3 kg, legg til 20 minutter på steketiden. Under denne dampsteking vil fuktighet «fanges» i svoren.

Still så over på Termogrilling 225°C og skru av damptilførselen. Vi steker nå 15–25 minutter, men etter ca 12–15 minutter bør du følge med på svoren. I dette stekeTrinnet vil den «innestengte» fuktigheten «sprenges ut» av svoren slik at den blir sprø og luftig. Om ribba ligger litt skjevt og/ eller deler av svoren blir ferdige før andre, kan disse dekket med litt aluminiumsfolie for å forhindre at noe blir brent før hele svoren er sprø.

Ta ut ribba og la den hvile i minst 20–30 minutter før den snus med svorsiden ned og kuttet i passende stykker. Ved å la den hvile bidrar du til at saften beholdes i kjøttet og ikke havner på skjærefjøl. Løken er god å servere ved siden av som confitert løk, eller den kan kokes med i sausen og deretter siles ut. Hell stekekraften fra langpannen i et litermål. Skum bort fett. Hell på vann og en buljongterning slik at det til sammen blir 1,5 liter kraft. Fres ribbefett og hvetemel i en kjele til det blir nøttebrunt. Til 1 liter ferdig saus kan det beregnes 60 gr fett og 60 gr hvetemel for passe tykk saus. Spe med kraften og rør godt så det ikke blir noen klumper. Tilsett løken dersom den ikke benyttes som tilbehør. Kok inn sausen til ca. 1 liter og smak til med pepper, 1 ss dijonsennep (gjerne den grove varianten), et par ss god rødvinseddik og evt salt. Sil sausen til sist.

Ribba serveres tradisjonelt med saus, kokte poteter og hjemmelaget surkål eller rødkål. Svisker og epler er også godt tilbehør.