Ribbe (stekt i airfryer)



Ingredienser

♥ 1,5 kg tynnribbe (ferdig krydret og rutet opp)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Krydre ribben godt med kvernet salt og pepper på begge sider.

Forvarm airfryer ved 200°C i 5 minutter først, før du legger ribben i den.

Hell 2,5 dl vann i airfryeren som da legger seg i bunnen på airfryeren, under kurven (se tips).

Legg ribben ned i kurven på airfryeren med svorsiden vendende ned.

Stek ribben ved 175°C i 45 minutter.

Åpne airfryeren og snu ribben slik at svorsiden vender oppover.

Stek ribben videre ved 200°C i ca. 20 - 30 minutter (se tips).

Det vil ryke litt av airfryeren på slutten av steketiden (selv om det er vann igjen i bunnen av airfryeren), så vær klar for å åpne vinduene en kort stund. Du vil også høre at det spraker og popper litt inni airfryeren. □□

La ribben hvile i ca. 15 minutter før du skjærer den i stykker og serverer sammen med ønsket tilbehør.

Tips

♥ Jeg har her brukt airfryeren Cosori Dual Blaze, som rommer 6,4 liter. En ribbe på 1,5 - 1,6 kg passer perfekt i skuffen på denne airfryeren.

♥ Airfryeren jeg har brukt har en indre kurv som gjør at ribben ikke ligger i bunnen av airfryeren. Dette er en stor fordel ved at man da kan helle vann i skuffen. Vannet i skuffet legger seg da under ribben som fettet kan dryppe ned i, og derved reduseres stekeosen på kjøkkenet betydelig.

♥ Steketid avhenger noe av tykkelsen på ribben og også på styrken på airfryeren du har, for airfryere er litt forskjellige. Jeg liker at ribben er godt stekt, derfor lar jeg den steke med svoren ned i 45 minutter på 175°C. Dette bør gå fint i alle airfryere. Deretter steker jeg den med svoren vendende opp ved 200°C i 30 minutter, men her må du følge med på ribben og sjekke allerede etter 15 - 20 minutter, slik at svoren ikke blir brent. Ved noen airfryere kan det være hensiktsmessig å redusere temperaturen fra 200 grader til 180 grader.

♥ Stekesjyen i bunnen av airfryeren er god å bruke i sausen!

♥ Min mening: Steking av ribbe i airfryer er et godt alternativ dersom du vil lage en forholdsvis liten porsjon og ikke vil varme opp stekeovnen i mange timer. Jeg synes ribben blir mørere ved langtidssteking i ovn, så jeg kommer nok til å fortsette med det når det er julaften eller selskap. For de litt enklere anledningene funker det fint å steke ribbe i airfryer!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ribbe-stekt-i-airfryer