Julens beste ribbe med sprø svor



Ingredienser

Ribbe med sprø svor:
♥ 2 kg tynnribbe (eller større)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 løk
♥ 1 gulrot
♥ 6 fedd hvitløk
♥ 2 små epler
♥ frisk rosmarin

Ribbesaus:
♥ 1 liter stekesjy / kraft (se tips)
♥ 1 chef du fond, kjøtt (se tips)
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 0,5 dl solbærsirup (se tips)
♥ 1–2 ss soyasaus
♥ 1 ss worcestersaus
♥ kvernet salt og pepper

Tilbehør:
♥ hjemmelaget surkål
♥ hjemmelaget rødkål
♥ medisterkaker
♥ kjøttpølser
♥ julepølser og/eller sosisser
♥ poteter
♥ smørstekt rosenkål

♥ smørstekte eplebåter og svisker
♥ tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Forberedelse:
Rut opp svoren på ribben dersom dette ikke allerede er gjort. Bruk en skarp kniv (eller tapetkniv) og lag rutene nokså små (ca. 1,5 x 1,5 cm).

Krydre ribben godt med salt og pepper på hver side. Pass særlig på at du gnir godt med salt på svoren (dette bidrar til sprø svor).

Legg ribben med svoren ned i en form og dekk til med aluminiumsfolie. La ribben stå slik i kjøleskapet i 1–3 dager.

Dersom du kjøper ferdig opprutet og krydret ribbe, kan du i prinsippet hoppe over dette steget, men det er uansett en fordel for svoren sin del å salte svoren og la den stå slik i hvert fall i et par timer før du starter stekingen.

Stekingen av ribben gjøres i 3 steg:
♥ Damping
♥ Steking
♥ Høy varme / Grilling

Damping:
Legg den krydrede ribben i en langpanne (eller stor ildfast form) med *svoren vendende ned*.

Hell vann i langpannen slik at vannet rekker et par cm oppover svoren på ribben (vannet skal bli til stekesjy som du kan lage ribbesaus av). Dekk til langpannen med aluminiumsfolie, og klem folien godt i kantene slik at det blir helt tett rundt langpannen.

Sett formen midt i ovnen og la ribben dampe ved 220°C i 60 minutter.

Ta langpannen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien (vær forsiktig så du ikke får den varme dampen i ansiktet).

Senk varmen på ovnen til 180°C.

Steking:
Snu forsiktig ribben rundt slik at *svoren vender opp*. Du vil nå se at svoren er veldig myk, og det er lett å gå over rutene i svoren med en liten kniv. Kvern over ekstra med salt og pepper.

Legg gjerne en liten ball aluminiumsfolie under ribben slik at den blir litt forhøyet på midten. Dette gjør at fettet kan renne ned under stekingen og bidrar også til sprø svor.

Rens grønnsakene og legg biter av løk, gulrot, hvitløk og frisk rosmarin i vannet i langpannen (dette bidrar til god smak på stekesjyen).

Sett ribben tilbake midt i ovnen (men ikke dekket til med aluminiumsfolie denne gangen), og stek ribben ved 180°C i ca. 2–2,5 time.

Alternativ: Stek ribben ved 130°C i 4 timer.

Fyll på med ekstra vann i langpannen dersom det blir tørt i langpannen.

Høy varme / Grilling:
Øk varmen på ovnen til 230°C, og sett nå også på varmluftsfunksjonen på ovnen hvis du har det. Stek ribben i 20 minutter på denne høye varmen. Du vil antakelig da se at svoren kommer til å poppe opp og bli sprø. Følg med litt underveis så svoren ikke blir for mørk på toppen. Det er ikke så uvanlig at noen partier på svoren blir ferdigstekt før andre. Du kan i så fall dekke til de ferdige områdene av svoren med litt aluminiumsfolie slik at svoren ikke svir seg der.

Hvis du etter disse 20 minuttene fortsatt synes at svoren ikke er helt sprø, kan du sette på grillelementet på ovnen og steke ribben i ca. 5–10 minutter til. Disse siste minuttene må du følge med som en smed på ribben for å passe på at svoren ikke blir brent. Sett deg gjerne rett foran ovnsdøren slik at du kan se på ribben og vik ikke fra den et øyeblikk..! □□ Om det ikke har skjedd før, vil du se nå at svoren popper opp og blir skikkelig sprø og fristende.

Ta den ferdigstekte ribben ut av ovnen og la den hvile utildekket i 15–20 minutter før du skjærer den i serveringsstykker.

Ribbesaus:
Mens den ferdigstekte ribben hviler, kan du tilberede en deilig **ribbesaus** basert på

stekesjyen i langpannen.

Start med å sile stekesjyen i pannen. Spe med kjøttkraft så du får til sammen 1 liter.

Smelt smøret i en kjele og tilsett hvetemelet. Visp rundt slik at du får en tykk jevning. La jevningen brunes på middels varmen mens du visper hele tiden så den ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Når jevningen er brunet, sper du med stekesjy/kjøttkraft, litt om gangen mens du visper, slik at du får en klumpfri saus. La sausen småkoke i noen minutter så den tykner mens du rører.

Smak til sausen med solbærsirup, soyasaus, worcestersaus, og litt kvernet salt og pepper. Hvis du ønsker litt brunere farge på sausen, kan du tilsette et par dråper sukkerkulør.

Servering:
Server ribben med **surkål** og **rødkål** (gjerne hjemmelaget) og stekte **medisterkaker** (hjemmelagde er klart best). Det er også populært å legge ved stekte kjøttpølser, julepølser eller sosisser. Jeg bruker dessuten smørstekte rosenkål, smørstekte eplebåter og svisker og tyttebærsyltetøy.

Nyt dette sammen med den nydelige, varme ribbesausen!

Tips

♥ Kjøp fersk ribbe av god kvalitet. Se etter at ribben har fin fettmarmorering, som gir saftig og smakfull ribbe.

♥ Jeg bruker *tynnribbe* som har jevn tykkelse. Dersom du bruker *familieribbe*, bør du være oppmerksom på at familieribben består av tynnribbe og kotelettkam (ytrefilet med ben). Kotelettkammen er tykkere enn tynnribben og har mindre fett. Beregn derfor lengre steketid dersom du bruker familieribbe. Et tredje alternativ er *juleribbe*, som også har kotelettkammen på, men bare ytrefileten, dvs. at kotelettbena er skåret av.

♥ Vær nøye på å salte ribben, og særlig svorsiden, et par dager før du skal steke ribben. Saltingen i forkant av damping/steking/grilling er viktig for at svoren skal bli

skikkelig sprø.

♥ Til sausen bruker jeg som nevnt stekesjyen fra pannen som ribben har stekt i. Dersom det er mer enn 1 liter i pannen, kan du ha alt i kjelen og så la stekesjyen koke inn til du får ca. 1 liter. Jeg bruker i tillegg kjøttfond (1 chef du fond, kjøtt à 28 gram). Sausen må du smake til underveis. Vær spesielt forsiktig med å tilsette salt, for både stekesjyen og soyasaus smaker salt.

♥ Solbærsirup (jeg tilsetter den rett fra flasken uten å blande med vann), soyasaus og worcestersaus fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Har du ikke solbærsirup, kan du bruke solbærsyltetøy eller tyttebærsyltetøy i stedet.

♥ Rester av ribbe kan brukes til så mangt! Flere tips kommer her på Det søte liv etter hvert. Det enkle er å skjære ribben i mindre biter og varme lett i stekepannen, og servere til frokost eller koldtbord 1. juledag.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julens-beste-ribbe-med-spro-svor