Juleribbe -Slik får du perfekt resultat-

59% av Norges befolkning spiser ribbe på julaften. Og da er det jo ekstra viktig med et godt resultat denne dagen. Nordmenn er like livredd hvert år for og mislykkes med ribba. Ja, jeg skjønner jo det godt da. Dette er middagen man absolutt ikke vil mislykkes med. Her skal jeg vise dere hvordan dere får et perfekt resultat år etter år. Et godt resultat ligger mye i forarbeidet. Her tar jeg det skritt for skritt sammen med dere.

Ribbe kommer fra siden av grisen, og er et stykke kjøtt med fett og ribben. Det er fettet som gjør at ribben oppleves saftig og med mye smak. Du finner som regel tre alternativ i butikken. Og de er:

**Tynnribbe:** Mest populært. Dette kjøttet sitter nærmest hodet på grisen og har ribben. Bena er tykkest på denne delen av ribba og har mest fett i seg.

**Familieribbe:** Ganske lik tynnribbe, men inneholder også kotelettkam uten ben. Dette kjøttet er magrere og har noe mindre fett. Ribba tilberedes likt som tynnribbe.

**Buklist**: Dette kjøttet kommer fra delen som sitter nærmest lårene på grisen, og inneholder ikke ben. Kjøttet er litt magrere enn tynnribbe. Buklisten er lavere enn de andre alternativene og trenger derfor kortere steketid. Denne kan du fint bruke som en vanlig ribbe, men de aller fleste bruker den til sylte, hjemmelaget bacon eller porchetta siden den er helt benfri.

Hvordan velger du ribbe. Her tenker mange litt feil. Og de velger seg en ribbe med lite fett. For er ikke så mange som er så glad i fettet på ribba. Det er ikke jeg heller, men da kutter man det bort når man spiser. Velg en ribbe med god fettmarmorering. Ribba bør ha ca. 1 cm fettlag under svoren. Mye fett bidrar til saftig ribbe og sprø svor. Beregn 4-500 gram ribbe per person.

Har du kjøpt frossen ribbe, må den tine et par dager i kjøleskapet før du starter. Er ikke ribben ferdig rutet. Ja, da er det best å gjøre dette før ribben er helt tint. Det gjør det enklere å rute den opp. Bruk en tapetkniv eller en sylskarp kniv. Rutene burde være ca. 1.5•1.5 cm. Skjær igjennom skinnet og ned i fettet, men ikke i kjøttet.

**Salting av ribba.**

Salt er nøkkelen til sprø og god svor. Finn frem en langpanne og fyll bunnen med grovsalt. Legg ribba med svoren ned i saltet. Dytt ribba godt ned i saltet så all svoren er i kontakt med saltet. Dekk til med plastfolie og sett formen i kjøleskapet. Her kan ribbe få stå i 1-3 dager. Jeg bruker og ha den 2 døgn i kjøleskapet. Dette velger du litt selv. Saltet bryter ned bindevevet i skinnet. Og er med på å gi den sprø og gode svoren som vi alle liker så godt. I tillegg til salt, har jeg gnidd kjøttet inn med vårt eget ribbekrydder, kun kjøttet og ikke svoren. Ribbekrydder selger vi i vår nettbutikk. Du kan gjerne bare bruke salt og pepper i stede for.

Saltet på svoren skyller jeg bort under rennende vann etter 2 dager. Kun svoren, ikke krydderet på andre siden.

**Steking av ribba**

I en langpanne har jeg litt gulrot, kålrabi og sellerirot. I hjørnene setter jeg 4 kopper, og i midten en ball av aluminiumsfolie. Så fyller jeg på en liter vann. Legger ribba i formen, så aluminiumsballen kommer under midten. Så har jeg over 2-3 lag med aluminiumsfolie. Aluminiumsfolien må ikke komme i kontakt med svoren. Derfor bygger man opp slik. Og man må ha litt høyde midt under ribben. Slik at fettet får rent nedover sporene man har kuttet i ribben. Så kverner jeg litt ekstra salt på svoren. Mange bruker også pepper på, men det gjør ikke jeg. Pepper brenner seg og etterlater mørke og svidde flekker i svoren. Derfor kun annet krydder på kjøttet, og kun salt på svoren.

Nå skal ribben dampes på 250 grader i ca. 45 minutter

Ta ribben ut av ovnen etter 45 minutter. Skru ned temperaturen til 100 grader.

Løft av folien, pass fingrene. Her kommer det varm damp ut. Fjern også koppene fra formen. Nå kan du finne fram kniven igjen. Og gå over alle rutene i svoren en gang til. Det er viktig at det ikke er noen tette ruter. Nå er svoren helt myk, så det er lett å skjære. Fettet må ha fri vei for å renne av.

Nå setter du ribba inn i ovnen igjen. Den burde få stå minimum 3 timer, men 4-5- og 6 går helt fint også. Etterfyll gjerne på litt vann om du ser at det minker. Etter ønsket tid, tar du ribben ut av ovnen. Skru opp til 220 grader. Når ovnen når 220 grader, setter du ribben inn igjen. Nå skal den få i ca.35-40 minutter. 9/10 ganger er svoren nå sprø. Og man trenger ikke bruke grillfunksjon i ovnen. På denne var 100% av svoren sprø. Hvis du allikevel bruker grillelementet, følg med hele tiden, og ha døren på gløtt. For nå går det fort unna.

La ribben få hvile i 20-30 minutter før du kutter den opp. (Du må ikke dekke den til) Dette gjør at kjøttet blir mer saftig og svoren blir sprøere. Har du brunjevning klar på komfyren, bruker du nå kraften fra formen i den. Dette gir en nydelig ribbesaus. Litt kraft gjør seg også godt i surkålen.

 Når du skal skjære den opp så skjær i mellom rutene av svoren og i ønskede biter.

Håper dette kan hjelpe dere litt. Lykke til