

Svineribbe

Har ikke slakteren rutet svoren ma vi prøve a gjøre det sjøl. Bruk en liten spiss, skarp kniv, eller saks, og skjær i sa smale ruter som mulig.

Gni ribba inn med salt og pepper na med en gang, og la den ligge kjølig til den skal stekes — gjerne 1–2 døgn.

Slakteren har sikkert knekt beina i passe stykker, men ga for sikkerhets skyld over med en baufil for a se om beina er saget helt gjennom. Ellers kan det bli vanskelig a skjære ribba pent opp ved servering.

For a fa høy, saftig ribbe damper vi den først.

Legg den i ovnspanna. Hell $\frac{1}{2}$ dl vann i panna. Dekk ribbe og panne godt med aluminiumfolie.

Ribbe med svor legger vi med svorsiden ned.

Ribbe uten svor legger vi med beinsiden ned.

Sett panna i bunnen av ovnen og la ribba dampe ca. 15 minutter ved 200 gr.

Ta folien av. Legg rist over ovnspanna og legg ribba på rista. Beinsida skal na være ned i begge tilfeller.

Sett ovnspanna på nedste rille i ovnen.

Skru termostaten på 180 gr.

Steketid for tynnribbe ca. 1½ time.

Steketid for midtribbe 1½–2 timer.

Svoren blir sprøere hvis vi lar den «blase opp» ved sterk overvarme på slutten. Varm ovnen til 275–300 gr. Sett ribba høyt opp i ovnen og la den stå et øyeblikk — for åpen ovnsdør.

Vi kan også sette ribba under grillelementet noen sekunder. Men som sagt, ovnsdør må være åpen — og vi må aldri gå fra ovnen mens vi sprør opp svor!!! Det kan bare være sekunder om a gjøre for svoren blir brent.

La den ferdigstekte rib-

ba stå 10–15 minutter på ovnsdør eller på et kjelelokk før den skjæres opp. Kjøttet må få tid til å «sette seg».

■ ■ De siste ukene før jul skal det pusses og vaskes og stekes og bakes, og arbeidet har lett for å strekke seg langt inn i de små timer. Ikke noe er mer ergerlig da enn å kaste bort tid på å lete etter oppskrifter som er glemt i skuffer og skap. Derfor iler Ingrid Espelid Hovig og Dagbladet deg til unnsetning med oppskrifter på kanskje akkurat de rettene du har tenkt å lage til jul. Vi bringer oppskriftene i dagene framover. Følg med, og klipp ut med det samme.



4 pers.
1¼ kg tynnribbe/
1½ kg midtribbe
1 ts salt
½ ts pepper
½ ts ingefær.
(Gni inn krydder)

badet.

håndklær
ve
i gi bort!



10 min.



OTTESEN & CO
AKSJONSELSKAP

Lambertseter
TEKSTIL

Tlf. 28 04 00 - Lambertseter kjøpesentrum