



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ribbetallerken med rødkål og eple

Sous-vide ribbe

1.2 kg ribbe

3 dl vann ^B

Poteter

400 g mandelpoteter

Rødkål

250 g rødkål

Saus

220 g brun saus

Rosenkål og eple

200 g rosenkål

1 stk norsk eple

1 ss smør* ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Sous-vide ribbe:** Ha ribben og kraften fra posen over i en ildfast form. Tilsett 3 dl vann og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek ribben i ovnen i omtrent 30 minutter, før du fjerner folien og lar den steke i omtrent 30 minutter til. Etterfyll vann i formen om det begynner å bli tørt. Sett på grillelementet de siste 5 minuttene av steketiden om svoren ikke har blitt sprø. Men pass da på at du ikke svir svoren.
3. **Mandelpoteter:** Legg potetene i en kjele, dekk dem med lettsaltet vann, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la potetene trekke under et lokk i 10–15 minutter, til de er gjennomkokte. Hell av vannet.
4. **Rødkål:** Kok opp vann i en kjele. Legg pakken med rødkål i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha rødkålen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
5. **Brun saus:** Ha sausen over i en kjele, og varm den opp på lav varme under omrøring. Tilsett ønsket mengde av stekesjyen fra ribben og smak til med salt og pepper.
6. **Rosenkål og eple:** Rens og kutt rosenkålene i to. Skyll og kutt eplet i små båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Tilsett rosenkålen, og la dem steke i 2–3 minutter før du tilsetter eplet og 1 ss smør. Stek videre i 2 minutter under omrøring, og krydre med salt og pepper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Om du har ribbe-rester kan du lage sandwicher ved å riste brød og toppe med rødkål, ribbe og sennep.