



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ribbetallerken med rødkål og eple

Sous-vidé ribbe

1.2 kg ribbe

🏠 3 dl vann

Poteter

400 g mandelpoteter

Rødkål

250 g rødkål

Saus

220 g brun saus

Rosenkål og eple

200 g rosenkål

1 stk rødt eple

🏠 1 ss smør*

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Sous-vidé 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.

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

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ