

Oppskrift

Posjert ribbe med steinsoppkrem, syltede grønnsaker og linsesjy



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Alexander Berg

Ribbe

Ribben skjæres fri for ben og krydres rikelig med salt og pepper. Rull den sammen og posjer så i ovn til kjernetemperatur 65 °C. Kjøøl ned. Før servering pensles rullen med olje og sprøes opp i ovnen på 225 °C, til svoren er sprø og rullen er varm igjennom.

2

Steinsoppkrem

Steinsopp stekes gylden sammen med sjalottløk. Tilsett hvitvin og kyllingkraft. Kok inn, tilsett fløte og kok opp igjen. Kjør til krem i blender og smak til med salt og pepper.

3

Syltede grønnsaker

Kokes opp til en lake. Løk, romanesco og shitakesopp renses og kokes møre før de blandes inn i syltelaken.

4

Linsesjy

Sjalottløk og skinke kuttes i terninger og freses i panne sammen med linsene. Tilsett hvitvin og kok nesten helt inn, tilsett så kraften og kok til passe konsistens. Smak til med salt og eventuelt litt sitron. Anrett.

Produkter i denne oppskriften

Svin Sideflesk m/Knekte Ben Storpk



Tronfjell Velhengt Spekesk Sliceblokk Pk



Ingredienser

Gilde Svin sideflesk m/knekte ben

Salt og pepper

Olje

Steinsoppkrem

Steinsopp	300 g
Sjalottløk	2 stk
Hvitvin	1 dl
Kyllingkraft	2 dl
Fløte	1 dl
Syltede grønnsaker	
Vann	5 dl
Sukker	100 g
Hvitvinseddik	1 dl
Soyasaus	3 ss
Salt etter smak	
Laurbærblad	1 stk
Timiankvast	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Løk	
Romanesco	
Shitakesopp	
Linsesjy	
Linser	100 g
Sjalottløk	2 stk

Syltede grønnsaker

Linsesjy

Tronfjell velhengt spekeskinke 100 g

Hvitvin	3 dl
---------	------

Kalvekraft 5 dl

Salt	
------	--

Ev. sitron