

Tilberedning av ribbe



Her gir vi deg de beste tipsene for å tilberede våre storhusholdningsvarianter av ribbe; Enten om du foretrekker rå, forstekt eller grillstekt.

Ønsker du tips til juleribba på hjemmekjøkkenet, sjekk ut gode tips på gilde.no

Fra bunnen av - rå ribbe

Beregn 350-400g rå ribbe pr. person

Vi anbefaler å dampe ribben i 45 minutter ved 240 °C først, for så å steke videre på 180 °C i ca 1,5 time. Dersom svoren fortsatt ikke er sprø, kan du avslutte den litt under grillen - eller bruke crème brûlée-brenner.

Ribbe Svin Sidesk m/knekte Ben

0 til 4°C | 12.5 kg | EPD nr. 161844

Ribbe Svin Sidesk rutet svor m/knekte ben

0 til 4°C | 12.5 kg | EPD nr. 186833

Ribbe Svin Sidesk m/knekte ben og rutet svor

Gjør noe av jobben selv - forstekt ribbe

Vår forstekte ribbe har vi delt i porssjonsstykker, krydret og stekt til den har oppnådd g jennomstekt kjernetemperatur. Produktet leveres i alu-form som kan settes rett i ovnen. Bruk produktet rett fra fryst tilstand. I convectionovn; dampes først på 150 °C til kjernetemperatur 72 °C. Deretter stek på 235°C i 10-15 minutter.

[Ribbe forstekt porsjon](#)

Helt ferdig - grillstekt ribbe

Vår ferdigstekte ribbe er ferdig porsjonert, har kort tilberedningstid og den leveres i aluminiumsform som kan settes rett i ovnen. Ribben er grillstekt, og er et naturlig kvalitetsprodukt som ikke er sprøytet med salt. Svoren er ferdig rutet og følger du tipsene på kartongen er det enkelt å få sprø svor. Vi anbefaler oppvarming med damp 150 °C til kjernetemp. 72 °C, deretter på stek 235 °C i 10-15 minutter.

[Ribbe grillstekt porsjon](#)

[-30 til -18°C | 9.0 kg | EPD nr. 805507](#)

Ikke glem tilbehøret!

Medisterkaker grove stekt ca 66g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4754057

Medisterkaker pannestekt 50g

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 1244078

Medisterkaker Pannestekt 50g

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 4533030

Julepølse kokt kuvert

0 til 4°C | 1.5 kg | EPD nr. 386730

Julepølse kokt ring 350g

0 til 4°C | 1.6 kg | EPD nr. 662965

Julepølse kokt grov røkt 350g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 981209

Vossakorv ring 350g

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 1025212

Vossakorv u/skinn 63g

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 1212398

Eldhusrøykt Gardspølse 300g

-30 til -18°C | 1.8 kg | EPD nr. 2408409