

Oppskrift

## Mortens asiatiske ribbe med fiken, ris og fennikel



1

2-3 dager før

Jeg liker å rute ribba i ca 1x1cm ruter. Gni deretter inn ribba med salt og pepper. Pass på at salt og pepper kommer godt ned innimellom svoren. Legg ribba med svorsiden ned og dekk den med aluminiumsfolie. Sett den kaldt, salt og pepper vil nå trekke inn og gi en bedre smak på ribben.

**2**

### **3 timer før steking, 6 timer før servering**

Gni ribben inn med hvitløk, chili og ingefær og la den ligge i 2-3 timer i kjøleskapet.

**3**

### **3 timer før servering**

Legg ribba med svoren ned i en dyp langpanne, fyll vann og kraft opp til beina og la den stå midt i ovnen i 1 time på 180 °C. Snu ribben og la den stå med svoren opp i 1,5 time, siste 30 min setter du på varmluft og øker temperaturen til 220 °C og grillfunksjon. Nå må du passe på ribben hele tiden, slik at den ikke blir brent. La ribben hvile på benken i 20 min før du skjærer i den.

Ta vare på kraften fra langpannen og kok denne opp med tomatpuré, lys sirup og soyasaus, så har du en deilig saus til ribba. Ha i litt finhakket koriander rett før servering.

# 4

## Tilbehør

Skjær fennikel i båter og kok sammen med appelsin, stjerneanis og kanel i ca 15 minutter.

Ris kokes med ingefær og chili. Server også med ferske eller tørkede fiken.

Strø gjerne over finhakket koriander rett før servering.

## Produkter i denne oppskriften

Svin Sidesflesk m/Ben Hel Proff Pk



## Ingredienser

### Asiatisk ribbe

Gilde Sidesflesk med knekte ben	3,5 kg
Vann	1 dl
Høsekraft	2 dl
Koriander	2 ss

## Asiatisk ribbe

### Krydder

### Saus

Fennikel

Ris

Fiken

### Krydder

Hvitløksfedd, finhakket

3 stk

Rød chili, finhakket

1 stk

Ingefær, finrevet

1 ss

### Saus

Kraft fra stekingen

Lys sirup

1 ss

Soyasaus

3 ss

Tomatpuré

2 ss

Koriander, finhakket

2 ss