**Pressemelding**

20. november 2015

Ny julemiddagstrend:

**Nå skal ribba lages i sous vide**

**Matlagingstrenden der kjøttet tilberedes vakuumpakket, sous vide, brer om seg.**

**Komplett merker økt etterspørsel etter sous vide-utstyr, og mange sikrer seg produktet før julehøytiden setter inn.**

* Moderne kjøkkenredskaper møter gamle juletradisjoner når stadig flere nordmenn velger å tilberede ribba i sous vides. Jeg har selv prøvd det og ribba blir fantastisk. Svoren blir sprø og kjøttet blir smaksrikt og saftig siden den blir «kokt» i egen kraft. Smaken forblir i kjøttet, sier Lene Iren Oen, kommersiell direktør i Komplett.

Komplett har de seneste årene utvidet varesortimentet til flere kategorier. Kategorien «hjem & fritid» blir stadig viktigere og avanserte kjøkkenmaskiner er en produktgruppe som vokser.

* Det er ikke lenger bare de avanserte restaurantkjøkkenene som har slike produkter. Sous vide kommer nå for alvor inn i norske kjøkken, og vi merker stor interesse for produktene, sier Oen.

Juleribba i sous vide lages med en vakumpakker og en vannbadmaskin. Bestselgerne er OBH Nordica Supreme Vacuum Sealer og OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker.

**For mer informasjon kontakt:**

Lene Iren Oen, kommersiell direktør i Komplett Group: 90 83 29 55

**Oppskrift på juleribbe i sous vide**

Lag en lake av 5 l vann og 400 g salt, 100g sukker og en liten neve sort pepper. La ribben ligge i laken i min 1 døgn, skyll.

Vakumpakk ribben og la den ligge i kjøleskapet i 1 døgn.

Sous vide i 36 timer på 65 grader. Sett ovnen på 180 grader og ha i ribba i 45 minutter, deretter grillelement og varmluft på 250 grader med ovnsdøra på gløtt.

Etter at du har sous vide ribba kan du la den ligge i kjøleskapet til den dagen eller tidspunktet du skal servere den. Lag ribba ferdig noen dager før jul så blir det mindre stress.

**Komplett Group**

Komplett Group er Nordens største netthandelsaktør med 15 nettbutikker. Komplett Group har 800 ansatte og hovedkontor i Sandefjord. Les mer på: [www.komplettgroup.com](http://www.komplettgroup.com)