**Slik steker du ribbe**

**Ribba er uten tvil julaftensmiddag nr. 1 i Norge. En undersøkelse fra Opplysningskontoret for egg og kjøtt viser at 55 % av oss spiser ribbe julaften. Nesten like mange er litt urolige for at svoren ikke skal bli sprø. Her får du derfor noen tips om hvordan få svoren til å knase.**

Du kan velge mellom tynnribbe, midtribbe og familieribbe

1. Beregn ca. 500 g ribbe per person; da har du også til julefrokosten. Sjekk at bena er saget helt over.

2. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket med en skarp, spiss kniv. Hvis du ruter opp parallelt med ribbena blir det lettere å skjære opp pene biter etter steking.

3. Gni inn ribba med salt og pepper 1-3 dager før steking. Pass på at krydderet kommer godt ned mellom svor og ben. Legg den med svorsiden ned og dekk ribba med aluminiumsfolie og sett den kjølig, så vil krydderet trekke inn i ribba og gi en bedre smak på kjøttet.

4. Legg ribba i langpanna med svoren opp. Legg en asjett (oppned) under, slik at ribba er litt høyere på midten (da renner det smeltede fettet bort). Det er viktig at ribba er noenlunde like høy på begge sider for å få et jevnt og pent resultat. Du kan også bruke en ball av folie til å støtte opp ribba.

5. Hell over ca. 2 dl vann og dekk langpanna med ribben i med aluminiumsfolie. Det er veldig viktig at folien er helt tett, for at dampingen skal bli vellykket. Skulle det likevel ikke være helt tett, kan du evt. etterfylle med litt vann ved behov.

6. Forvarm ovnen til 230 °C. Sett langpanna midt i ovnen og damp i ca. 45 minutter. Nå "blåser" ribba seg litt opp og svoren spriker.

7. Fjern folien (la asjetten ligge) og reduser temperaturen til 200 °C. Sett panna tilbake midt i ovnen og la ribba steke videre (ca. 1-1 1/2 time for tynnribbe, ca. 2-2 1/2 time for familieribbe). Uansett om ribba veier lite eller mye, er steketiden like lang. Dette kommer av at tykkelsen er den samme om ribba er lett eller tung.

8. Ofte får ribba sprø svor av seg selv, hvis ikke kan du gjøre følgende mot slutten av steketiden: Sett panna høyere i ovnen og øk temperaturen til 250 °C eller bruk ovnens grill. Følg nøye med så du ikke brenner svoren, ikke forlat ovnen, for dette går raskt. Hvis bare deler av ribba har fått sprø svor, kan disse dekkes med aluminiumsfolie, slik at de ikke blir brent.

9. La ribba hvile i ca. 20 minutter, slik at kjøttsaften "setter seg" og du får en saftig og god ribbe. Medisterkaker, julepølser, epler og svisker kan stekes sammen med ribba de siste 20 minuttene.

Ribba serveres med stekesjy eller saus, surkål eller rødkål, svisker, epler, rørte tyttebær mm.

**Tips**

Ribba kan stekes tidlig på julaften eller dagen før. For å få sprø svor dagen etter er det er viktig at svoren er sprø etter du har stekt ribba. Ikke pakk den inn i plast eller aluminiumsfolie før den er blitt kald. Skjær den i serveringsstykker etter at den er avkjølt. Legg ribbestykkene i langpanne sammen med medisterkaker, pølser, svisker og epler og varm opp like før servering. 200 °C i ca. 30 minutter.

**PS:** Har du lært at du skal snu ribba underveis? Synes du det fungerer, så fortsett gjerne med det. Vår framgangsmåte for ribbesteking er nøye utprøvd, og fungerer perfekt. Det er ikke nødvendig å snu ribba for å få sprø svor. De fleste synes dette er en vanskelig, brennvarm og grisete operasjon, som de godt kunne være foruten.