



# Rosenberg

## Østlandsk Julemat

### Til julekveldsmiddagen

Ingenting sier jul som duften av nystekt ribbe med sprø svor! (Sett helt objektivt fra en typisk østlending.) Serveres med gode pølser og medisterkaker, surkål, rødkål, tyttebær, kokte poteter og god sjysaus.

**Tynnribbe** - den klassiske juleribba, godt marmorert og saftig!

Kr 163/kg

**Famileribbe** - ribbe med kotelettkam. Her sitter blant annet ytrefileten

Kr 154/kg

**Julepølser** - våre klassiske julepølser med melk og kavring.

Kr 142/kg

**Skranglepølse/inmatpølse** - julepølsas mørke partner.

Kr 149/kg

**Sossisser** - julepølse i miniformat.

Kr 199/kg

**Medisterkaker** – våre saftige, smakfulle kaker laget av julefarsen vår.

Kr 182/kg

**Julefarse** - Steke medisterkaker selv? Vår julefarse er ferdig spedd, og klar til å stekes.

Kr 134/kg

**Surkål & Rødkål** - for ekstra god smak har vi friske epler i når den kokes

Kr 98/kg

**Ribbefett** - vi steker mye ribbe og noe av fettene tar vi av til deg

Kr 198/kg

**Tyttebærsyltetøy**

Rørt på norske bær

Kr 152/kg

For bestilling: [www.rosenberg-spiseforretning.no/jul](http://www.rosenberg-spiseforretning.no/jul)



### **Mengdeberegning:**

**Ribbe:** 350 g pr person. Inkludert julefrokost beregne 500 g.

**Julepølse:** 2,5 pers pr ring.

**Skranglepølse:** 1-2 pers pr snabb.

**Sosisser:** 50-100g pr pers.

**Medisterkaker:** 2 stk/pers.

**Farse:** 100-150 g/pers

### **Oppskrift:**

Gni ribben godt inn med salt og pepper to dager før den skal stekes.

Forvarm ovnen til 230 grader.

Legg ribba i langpanna med svoren opp og ca 2 dl vann i bunnen. Legg en ball av aluminiumsfolie under ribben slik at den er litt høyere på midten, men noenlunde like høy på begge sider for å få et jevnt og pent

resultat. Dekk ribben til og tett igjen med aluminiumsfolie.

Sett langpanna midt i ovnen og damp i ca. 45 minutter. Nå "blåser" ribba seg litt opp og svoren spriker.

Ta av folien og reduser temperaturen til 200 °C.

Sett panna tilbake midt i ovnen og la ribba steke videre; ca. 1-1,5 time for tynnribbe, ca. 2-2,5 timer for familieribbe.

Hvis ikke ribben har blitt sprø kan du sette pannen høyere i ovnen og øke temperaturen til 250 °C eller bruk ovnens grill. Følg nøye med! La den hvile i ca. 20 minutter før den deles og serveres.

**Tips: Forbered alle råvarene dagen før, så har du bedre tid og kontroll på selve dagen.**