



# 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!  
Kr 195/kg

**Tynnribbe av Hampshire** - kjent for ekstra god smak og lukt, mør og saftig!

Kr 295/kg

**Tynnribbe Tørrmodnet** - (Dry Age)  
Kr 269/kg

**Familieribbe** - ribbe med kotelettkam. Her sitter blant annet ytrefiletten

Kr 166/kg

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

Kr 146/kg

**Skranglepølse/innmatpølse** - julepølsas mørke partner

Kr 149/kg

**Sossisser** - julepølse i miniformat  
Kr 219/kg

**Medisterkaker** – våre saftige, smakfulle kaker laget av julefarsen vår  
Kr 189/kg

**Julefarse** - ferdig spedd, og klar til å stekes.  
Kr 143/kg

**Surkål & Rødkål** Kr 135/kg

**Ribbefett** Kr 225/kg

**Tyttebærsyltetøy** Kr 22,30/hg

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.**