



Ribbensteg m/ bagte æbler, løg og figner

I stedet for rødkål og andet traditionelt tilbehør vælger Slagter Madsen æbler, løg og figner som tilbehør. Hertil en timiansauce, da timian passer fint til svinekødet.

Ingredienser:

- Ribbensteg
- Æbler - Beregn 1 æble pr. person
- Løg - Beregn 1 løg pr. person
- Ca. 80 g. tørrede figner pr. person
- Kulør
- Evt. fløde
- Timian
- Salt og Peber
- Mel
- Portvin eller Cognac

Æbler, løg og figner:

Rødløgene pilles og gives et rids på ca. 1 cm på toppen, æblerne gives et rids på ca. 2 cm på toppen.

Fignerne lægges ca. 1 time i spiritus - gerne portvin eller cognac.

De ublødte figner lægges i bunden af et ovnfast fad, æbler og løg stilles ovenpå. En lille klut smør, salt og peber kommes på toppen af æbler og løg inden fadet sættes i ovnen sammen m/ ribbensteg, den sidste time.

Ribbensteg m/ sprøde svær

Ovnen sættes på 180 grader. Stegen ridses efter - Skær gennem fedtlaget, til du når kødet, men ikke for langt, kun til kødet! Drys herefter med grov køkkensalt i hver rille og til sidst lidt ovenpå. Så lægges stegen i en bradepande eller ovnfast fad og der hældes godt med vand ved. - ca. halvt op af stegens side, men kommer an på fadets størrelse.

Husk og sørg for, at der **ALTID** er vand ved stegen, du skal bruge dette til at lave sovs af.

Stegen steges herefter til den opnår den rette kerntemperatur - brug stegetermometer.

Hvis sværen ikke er knasende sprød, skruer du op for varmen det sidste kvarter, men pas på, den skal være sprød ikke sort! Stegen hviler indpakket i sølvpapir, når den er færdig.

Timiansauce

Væsken fra stegen hældes i en skål og der tilsættes lidt madkulør. Nu er det kun skyen, der tager farve. Fedtet ligger stadig ovenpå og er klart. Det skummer du af med en ske i en kop. Tag så meget af som du kan og hæl 2-3 spsk af det i en gryde og varm det op. Når det er godt varmt, tilsætter du mel, til du har en tyk masse (brug piskeris). Så tilsætter du skyen og rører godt, mens det koges sammen. Er det lidt for tykt, kan du tilsætte lidt vand.

Nu skal du smage den til med lidt salt, en god spsk hakket timian og evt. lidt fløde,

hvis den skal være rundere i smagen. Du kan også tilsætte en bouillon terning, hvis du ikke syntes saucen er skarp nok i smagen.

Velbekomme!