Asiatisk ribbe med fantastisk glaze (sticky hoisinsaus)

Ingredienser



Asiatisk ribbe:

♥ 2 kg tynnribbe (eller større)
♥ 3 ts salt
♥ 1 ts pepper
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 2 ts kinesisk five spice (se tips)
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 løk
♥ 1 gulrot

Fantastisk glaze (sticky hoisinsaus):

♥ 1,5 dl hoisinsaus
♥ 1 dl lys soyasaus
♥ 2 dl brunt farinsukker
♥ 2 ss riseddik
♥ 1 ss fiskesaus
♥ 1 ss sesamolje
♥ 4 fedd hvitløk (eller 1 hel kinesisk hvitløk)
♥ 1,5 ss ferskrevet ingefær
♥ 4 sitrongress
♥ 1 kanelstang
♥ 3 hel stjerneanis
♥ 3 dl vann (og stekesjy fra ribben)
♥ 2 ss maisenna

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ risnudler
♥ bao buns (steamed buns)
♥ kinesiske pannekaker

Tilbehør:
♥ 0,5 rødkål
♥ 1 rødløk
♥ 4 vårløk
♥ 2 gulrøtter
♥ 1 agurk
♥ 2 avokado
♥ 1 granateple
♥ 1 lime
♥ 1 rød chili
♥ 1 bunt frisk koriander

Fremgangsmåte

Asiatisk ribbe:
Bortsett fra at krydderet er annerledes, bruker jeg samme fremgangsmåte som når jeg steker klassisk ribbe (se **Julens beste ribbe med sprø svor**).

Forberedelse:
Rut opp svoren på ribben dersom dette ikke allerede er gjort. Bruk en skarp kniv (eller tapetkniv) og lag rutene nokså små (ca. 1,5 x 1,5 cm).

Bland sammen salt, pepper, hvitløkspulver og five spice. Dryss krydderet på ribben og gni det godt inn i svoren. Legg ribben med svoren ned i en form og dekk til med aluminiumsfolie. La ribben stå slik i kjøleskapet over natten.

Stekingen av ribben gjøres i 3 steg:
♥ Damping
♥ Steking
♥ Høy varme / Grilling

Damping:
Legg den krydrede ribben i en langpanne (eller stor ildfast form) med *svoren vendende ned*.

Hell vann i langpannen slik at vannet rekker et par cm oppover svoren på ribben. Dekk til langpannen med aluminiumsfolie, og klem folien godt i kantene slik at det blir helt tett rundt langpannen.

Sett formen midt i ovnen og la ribben dampe ved 220°C i 60 minutter. Ta langpannen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien (vær forsiktig så du ikke får den varme dampen i ansiktet).

Senk varmen på ovnen til 180°C.

Steking:
Snu forsiktig ribben rundt slik at *svoren vender opp*. Du vil nå se at svoren er veldig myk, og det er lett å gå over rutene i svoren med en liten kniv.

Legg gjerne en liten ball aluminiumsfolie under ribben slik at den blir litt forhøyet på midten. Dette gjør at fettet kan renne ned under stekingen og bidrar også til sprø svor.

Legg biter av hvitløk, løk, og gulrot i vannet i langpannen (dette bidrar til god smak på stekesjyen).

Sett ribben tilbake midt i ovnen (men ikke dekket til med aluminiumsfolie denne gangen), og stek ribben ved 180°C i ca. 2–2,5 time.

Alternativ: Stek ribben ved 130°C i 4 timer.

Fyll på med ekstra vann i langpannen dersom det blir tørt i langpannen.

Høy varme / Grilling:
Øk varmen på ovnen til 230°C, og sett nå også på varmluftsfunksjonen på ovnen hvis du har det. Stek ribben i ca. 20 minutter på denne høye varmen. Du vil antakelig da se at svoren kommer til å poppe opp og bli sprø. Følg med litt underveis så svoren ikke blir for mørk på toppen. Det er ikke så uvanlig at noen partier på svoren blir ferdigstekt før andre. Du kan i så fall dekke til de ferdige områdene av svoren med litt aluminiumsfolie slik at svoren ikke svir seg der.

Hvis du etter disse 20 minuttene fortsatt synes at svoren ikke er helt sprø, kan du sette på grillelementet på ovnen og steke ribben i ca. 5–10 minutter til (følg ekstremt nøye med så svoren ikke blir brent).

Ta den ferdigstekte ribben ut av ovnen og la den hvile utildekket i 15–20 minutter før du skjærer den i serveringsstykker.

Fantastisk glaze (sticky hoisinsaus):
Mens ribben hviler, kan du lage sausen. Start med å sile av og måle opp ribbesjy fra langpannen.

Ha hoisinsaus, soyasaus og brunt farinsukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok slik at sukkeret løser seg opp.

Ta kjelen av platen og tilsett riseddik, fiskesaus og sesamolje. Finhakk hvitløk. Skrell og riv ingefær. Ha begge deler i kjelen. Kutt til sitrongresset og bank flat slik at den nederste delen knuser (slik at smaken frigjøres). Ha sitrongresset i kjelen. Tilsett kanelstang og stjerneanis.

Mål opp 3 dl ribbesjy og spe eventuelt med litt vann. Ha dette i kjelen.

Sett kjelen tilbake på platen og gi sausen et nytt oppkok.

Løs opp maisenna i 2 ss kaldt vann. Hell dette i sausen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. La sausen småkoke litt til mens du rører hele tiden. Du vil raskt se at sausen tykner til.

Fjern sitrongress, kanelstang og stjerneanis. Hold sausen varm frem til servering.

Servering:
Kutt opp rødkål, rødløk og vårløk i tynne skiver, gulrøtter og agurk i tynne staver og avokado i små terninger. Ha granateplekjerner i en liten skål. Kutt lime i båter og rød chili i tynne skiver. Sett frem frisk koriander til de som liker det.

Kok jasminris og/eller risnudler. Steam bao buns og kinesiske pannekaker i bambusdamper (følg anvisning på pakningen).

Sett frem det hele sammen med ribbe oppdelt i serveringsstykker og den varme, deilige sausen.

Tips

♥ Kjøp fersk ribbe av god kvalitet. Jeg bruker *tynnribbe* som har jevn tykkelse. Se etter at ribben har fin fettmarmorering, som gir saftig og smakfull ribbe.

♥ Kinesisk five spice fås kjøpt i de fleste store, norske matbutikkene. Det samme gjelder ingrediensene til sausen.

♥ Bao buns og kinesiske pannekaker fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker (ligger som regel i frysedisken).

♥ Ribbestykker som serveres med ris eller risnudler, kan skjæres i vanlige firkanter, mens ribbe som skal legges inni bao buns eller kinesiske pannekaker kan skjæres i tynnere skiver.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/asiatisk-ribbe-med-fantastisk-glaze-sticky-hoisinsaus