

Svineribbe med bønnesalat & fondantpoteter

total tid **270 min.** 60 min. tilberedningstid 210 min. koketid 720 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Svineribbe:

2 kg	svineribbe
50 g	salt
1 liter	kyllingkraft
1 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Tamari Glutenfri</u> <u>Soyasaus</u>
500 g	sjalottløk, finskåret
20 g	hvitløk, skrelt
15 g	maisstivelse
1 dl	hmelk

Salat:

300 g	snittebønner, rensset
300 g	voksbønner, rensset
300 g	bondebønner, på boks (avsilt vekt)
100 g	rødløk, tynnskåret
300 g	pærer, finskåret
1,2 dl	olivenolje
0,8 dl	hvit balsamicoeddik
60 g	grov sennep
60 g	honning
	Salt
	Pepper
5 g	sommersar, skylt og plukket

Poteter:

800 g	småpoteter, delt i to
100 g	smør, mykt
5 dl	grønnsakskraft
20 g	hvitløk, skrelt
20 g	timian
	Grovt salt

TILBEREDNING

Steg 1

Snitt svoren på svineribben i et rutemønster med 5 mm mellomrom. Gni saltet inn i svoren og la kjøttet stå i kjøleskap over natten. Skyll av saltet under rennende vann dagen etter.

Steg 2

Forvarm ovnen til 120 °C. Kombiner kyllingkraft, Kikkoman Glutenfri Soyasaus, sjalottløk og hvitløk i en gryte. Legg svineribben i kraften med svorsiden opp, slik at den er halvveis nedsenket. Breser i ovnen i ca. 3 timer.

Steg 3

I mellomtiden, kok snittebønnene og voksbønnene i masse saltet vann i 4–5 minutter. Avkjøl dem raskt i iskaldt vann og bland med bondebønnene. Tilsett rødløk og pærer og sett til side et øyeblikk.

Steg 4

Visp olivenolje, balsamicoeddik, sennep og honning til en vinaigrette og krydre godt med salt og pepper. Hell over bønnesalaten og bland godt. Rør inn sommersaren like før servering.

Steg 5

For å lage fondantpotetene, pensle en stor stekepanne med smør og legg oppi småpotetene med skjæresiden ned. Tilsett grønnsakskraft, hvitløk og timian. Kok forsiktig på lav varme i ca. 25 minutter til kraften har fordampet og potetene langsomt har blitt gyllenbrune. Krydre med grovt

salt.

Steg 6

Ta svineribben ut av kokekraften og la den stå til avkjøling. Mos kraften og hell den gjennom en finmasket sil. Bland maisstivelse med litt vann og bruk til å jevne sausen litt. Tilsett melk og skum blandingen med en stavmikser. Del kjøttet i porsjoner og grill det under en salamander med litt av sausen til det er sprøtt.

Steg 7

Server sprøstekt svineribbe med saus, bønnesalat og poteter, garnert med friske urter.