



Ribberull

Svineribbe uten svor og ben
55 gram sort pepper
40 gram havsalt
250 gram tørket aprikos
200 gram pistasjnøtter
Fersk salvie
1 stk. Hakket chili
Finhakket ingefær

Gni alle ingrediensene inn i kjøttet. Ribben rulles og pakkes inn i film. Skal stå over natten med en temperatur på 85 grader, til en kjernetemperatur på 70-80 grader.

Tynnlelse

150 gram meierismør
5 dl helmelk
750 gram hvitemel
20 gram sukker

Smørkrem:
100 gram meierismør
70 gram sukker
40 gram brunt sukker
5 gram kanel
5 gram malt nellik
Skall av en sitron
Skall av en appelsin

Kok opp melk, smør og sukker. Spe kokende i 600 gram av melet. Kna i resten etter behov. Del i emner, rull til boller og avkjøl. Kjevle ut til gjennomsiktig, vær forsiktig med melet.

Børst av overflødig mel med en børste og stek hurtig på varm takke. Avkjøl til dagen etter. Skyll under lunkent vann og la lefsene ligge bløt.

Til smørkrem skal smør og sukker piskes hvitt. Smakes til med krydder og sitronskall. Smør lefsene og brett de sammen. Kan fryses, og tines på benken et par timer. Serveres romtemperert.

Velbekomme!

