

Ribbensteg

MED MAJS, HINDBÆR,
PEBERROD OG BLOMKÅL



600 g	ribbensteg
4 stk.	majskolbe
1 stk.	blomkål
5 kviste	timian
250 g.	hindbær
3 stk.	laurbærblade
50 g	smør
Lidt	peberrod
½ dl	neutral olie

- Ribbenstegen ridses og gnides med salt, placeres i en bradepande med lidt vand i bunden og laurbærblade på toppen. Steges i ca. 1 time ved 185° C til sværen er sprød.
- Majskolberne koges i rigeligt vand med lidt salt og sukker. Efter kogning skæres majsen af kolben og krydres med timian og salt.
- Blomkål deles i buketter som halveres, og halvdelen steges gyldne på en pande i olie og krydres med salt og peber før servering. Den anden halvdel koges møre i letsaltet vand.
- Smørret blødgøres og peberrod vendes i.