

Apelsinglacerade revben med timjanrostade rotfrukter & parmesandip

För 4 personer

Ca 1,5 kg tjocka revben
¼ dl raps- eller matolja
¼ dl flytande honung
¼ dl apelsinmarmelad med skal
1 msk soja
1 msk sambal oelek
Vatten så att det täcker köttet
1½ tsk salt per liter vatten

Rotfrukter

8 morötter, gärna blandade färger (Ryftes gotlandsmorötter)
2- 4 palsternackor beroende på storlek
8 rödbetor
8 potatisar
1 gul paprika
1 röd paprika
2 msk olivolja
1 kruka hackad färsk timjan
Flingsalt

Parmesandip

1 burk crème fraiche
50 gram riven parmesanost
Rivet citronskal från 1 citron
3 hackade soltorkade tomater
Salt och peppar

- *Lägg ned revbenen i en kastrull och fyll på med vatten, salta och skumma av efter ett par minuter. Lägg på ett lock och låt sjuda i 2 timmar. Låt ligga kvar i det varma spadet.*
- *Sätt ugnen på 200 grader. Skala och klyfta alla grönsaker. Lägg i en smörjd ugnssäker form, rödbetorna kan ligga i en hörna så att de inte färgar av de andra grönsakerna. Häll på olivolja, hackad timjan och flingsalt. Blanda försiktigt så att det inte färgar från rödbetorna. Baka i ugnen ca 50 minuter. Håll varma.*
- *Riv parmesanost och citronskal fint. Hacka de soltorkade tomaterna och blanda med ost, citronskal och crème fraiche. Smaka av med salt och peppar.*
- *Höj värmen i ugnen till 225 grader. Värm ev först upp revbenen så att de blir genomvarma och ta sedan upp dem ur kokvattnet och låt rinna av någon minut. Blanda apelsinmarmelad, olja, honung, soja och sambal till en glaze och pensla på rejält runt om köttet. Griljera i ugnen ca 10-15 minuter tills revbenen fått en fin brunfärgad yta.*
- *Skär upp revbenen i bitar och servera med rostade rotfrukter och parmesandip.*