



# Julens klassikere

*Hvordan du lager de klassiske julerettene og gir de nytt liv dagen deretter*



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# God jul. Hvor og hvordan du enn feirer den.

Til jul er det ofte ribbe og pinnekjøtt som står på menyen, enten du driver restaurant, kantine eller jobber i et sykehuskjøkken. Til jul vil vi alle ha den gode trygge tradisjonsmaten. I den her oppskriftsfolderen deler vår kokk Omar Viset sine beste oppskrifter på klassisk ribbe og pinnekjøtt.

Vi i Unilever Food Solutions er opptatt av bærekraft, både for kjøkkenøkonomien og for miljøet. Derfor deler vi også våre beste oppskrifter på hva du kan lage hvis du får rester til overs fra julens fester. Hva sier du om en pinnekjøtt a la crispy duck eller Bao bun med rester av ribbe? Her får du masse inspirasjon til nye smaker og retter som er godt for både dine gjester, miljøet og kjøkkenøkonomien din.

## Innehold

Pinnekjøtt med klassisk tilbehør _____	4
Ribbe med tilbehør _____	6
Steinsopp- og granateple med pinnekjøtt _____	8
Pinnekjøtt a-la Crispy Duck _____	10
Spicy Jule-burger med pinnekjøtt og stekt grønnkål _____	12
Ribbe-burger med sennep og syltet rødløk _____	14
Steambuns med ribberester og hurtigsyltede grønnsaker _____	16
Julesalat med pinnekjøtt _____	18
Sauser til julens alle fester _____	20
Risgrøt _____	22



# Pinnekjøtt med klassisk tilbehør



10 porsjoner

## Kjært barn har mange navn

Pinnekjøtt – fåreribbe – lammeribbe. Denne retten har sin opprinnelse på Vestlandet, men har bredd om seg utover i landet og er nå en av de mest spiste rettene til julemiddagen, og også de andre dagene i julehøytiden.

Retten sin unike smak kommer fra den tradisjonelle konserveringsmetoden speking, altså salting og tørking av kjøttet. Det er også vanlig mange steder å røke kjøttet i tillegg til saltingen.

Det er derfor viktig når pinnekjøttet skal tilberedes, at det blir vannet godt ut før det dampes eller kokes. Et godt tips er å tenke 30/3, altså 30 timer utvanning og 3 timer damping eller koking.



## Pinnekjøtt

### Ingredienser

- 4–4,5 kg Pinnekjøtt (beregnet min. 400 gr. pr porsjon)
- Knorr Grønnsaksbuljong lavsalt
- 2 stk Vossakorv-kveiler (1 "bit" pr porsjon)
- 2,5–3 kg Poteter

### Tilberedning

Pinnekjøttet legges i en romslig kjele/bakke, dekkes godt med vann og vannes ut i 30 timer i romtemperatur. Bytt gjerne vann en gang underveis.

Ha pinnekjøttet i en passe stor kjele og dekk med grønnsaksbuljong, lavsalt. Kok opp og la småkoke/trekke i ca. 3 timer, eller til kjøttet er mørt og slipper beina så vidt. Før servering, ta kjøttet ut av buljongen, legg det over i en langpanne og sett i ovnen med grillelement på slik at pinnene får en crispy overflate. Klart til servering.

### Tips

Ta vare på og frys ned kraften pinnekjøttet er kokt i. Kraften kan brukes som base til en god kjøttsuppe eller lapskaus senere.

### Server med:

## Kålrotstappe

### Ingredienser

- 1 stk Kålrot
- 2–3 Stykker gulrøtter
- 50 g Smør
- 0,5–1 dl Rama Professional Piske 31% Lavlaktose
- 1 dl Sjø, fra pinnekjøttet
- Salt og kvernet pepper
- Fersk revet muskatnøtt

### Tilberedning

Rens, skrell og del kålrot og gulrot i passe biter. Ha alt i en kasserolle, dekk med vann og tilsett en liten klype salt. Kok opp og la småkoke til de er møre. Hell av kokevannet og la grønnsakene dampe tørre. Mos så grønnsakene og tilsett smør, Rama og litt sjø fra pinnekjøttet. Smak til med salt, pepper og muskatnøtt.

### Tips!

Om du ønsker og har laget, server også gjerne med surkål eller rødkål. Dette gir retten litt syre og gjør den litt friskere siden dette er en nokså «tung» rett med tanke på fett.

# Ribbe med tilbehør



## Ribbe

### Ingredienser

- 4 kg** Tynnribbe
- 1,5 l** Kaldt vann
- 25 g** Salt
- Krydder etter ønske;
- Hel sort pepper
- Nellik
- Laurbærblad
- 2 ts** Natron

### Tilberedning

#### Salting

- Start min. 24 timer før du skal steke ribba.
- Lag en saltlake av salt, vann og krydder; kok opp vann salt og krydder og avkjøl. Når laken er avkjølt, tilsetter du natron. Lag nok saltlake til at det dekker ribba, jo større ribbe, jo mer saltlake. La ribba ligge i denne laken i 24 timer (og gjerne også i 48).
- Rut svoren med en skarp kniv, eller en tapetkniv. Pass da på at du ikke skjærer ned i kjøttet, men i svoren. Prøv å skjære små ruter, da vil svoren bli sprøere.
- Legg ribba med svoren opp i en passende form eller skål, og dekk helt over kjøtt og svor med saltlaken. Dekk til med folie eller plastfilm og sett i kjøleskapet i 24 timer.

### Damping og steking

Etter angitt tid i saltlake, tas ribba ut av kjøleskapet. Hell av laken og tørk overflaten av ribba. Legg den så tilbake i en langpanne eller ildfast form, og krydre lett med salt og pepper.

Om du ønsker en rik og god smak på kraften/sjyen, legg gjerne i litt gode grønnsaker som løk, sellerirot og litt eple.

Lag så en kraft av Knørr Hønsebuljong, lavsalt, og hell i formen til det dekker ribbekjøttet, men ikke over svoren. Dekk formen med aluminiumsfolie og stek i ovnen på 180 grader i 45 minutter.

Ta ribba ut av ovnen og senk temperaturen til 120 grader. Bruk over/undervarme. Fjern folien og bruk denne til å «bygge opp» så du får en forhøyning under ribba, slik at fett og veske som samler seg på svoren renner av. Sett i et steketermometer slik at du har kontroll på kjernetemperaturen, og la ribba stå i ovnen til en kjernetemperatur på 75 grader. Dette vil ta ca. 2-4 timer, avhengig av hvor stor ribba er og hvilken ovn du har.

### Svor

Ved oppnådd kjernetemperatur til 75 grader, ta ribba ut av ovnen og skru opp til 250 grader med varmluft. Mens ovnen varmes, skal ribba hvile. Ta også ut steketermometeret. Sett ribba tilbake i ovnen, på midterste rille. Hvor lang tid det tar før svoren blåser seg opp og «popper», vil variere, men regn med 15-30 minutter. Følg godt med, og pass på at den ikke blir brent. Skulle svoren ikke bli som du ønsker etter ca. 25-30 minutter, sett på grillelementet og følg godt med. Mye skjer mot slutten av denne prosessen.

Ta ribben ut av ovnen og ut av formen, og la den hvile i minst 30 minutter før du skjærer den og gjør den klar til servering.



### Tilbehør:

#### Surkål

- 1 stk** Hodekål
- 2 stk** Eple
- 5-6 dl.** Eplejuice eller eplemost
- 5 ss** Hvitvinseddik MAILLE
- 5 ss** Sukker
- 3 ss** Karve
- Ribbefett/sjy

#### Tilberedning

Snitt hodekål i fine strimler, skrell og rasp eplene. Legg kål, epler og karve lagvis i en passende kjele og hell over eplemost eddik og sukker. Bland det hele godt sammen, kok opp og la det småkoke i ca. 45 minutter.

Nå er det på tide å justere på smaken, smak til med mer sukker og/eller eddik, og evt. salt og pepper om ønskelig. Kok videre i ca. 1 time uten lokk. Før servering, tilsett litt ribbefett for å gi ekstra god smak og glans.

#### Rødkål

- 1 stk** Rødkål
- 1** Rødløk
- 2** Epler, gjerne av den syrlige sorten
- 5 cl** Rødvinseddik MAILLE
- 1 dl** solbærsirup (saft)
- 3-4 dl.** Vann
- 1 stk** Kanelstang
- 1 stk** Stjerneanis
- 2-3 ss** Smør

#### Tilberedning

I varm kjele, tilsett smør og fres rødkål og eple lett. Tilsett rødvinseddik og la det koke godt inn før du tilsetter resten av væsken og krydder. La det koke under lokk i en times tid. Smak til og la den koke videre i 30-45 minutter uten lokk. Pass på at det er nok væske og at den ikke koker tørr. Om du vil ha litt ekstra fruktig sødme, kan du finhakke litt tørket fiken og/eller aprikos og tilsette. Mot slutten og like før servering, vend inn litt godt med ribbefett/sjy for å få den fine glansen og den runde gode smaken.



# Steinsoppprisotto med pinnekjøtt og granateple



10 porsjoner

## Ingredienser

- 40 g Tørket steinsopp eller annen tørket sopp
- 2,5 ss Olivenolje
- 1 stk Gul løk, finhakket
- 1 ts Knorr Bouquet de Provence Krydderpasta
- 1 ts Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 750 g Risottoris, tørr
- 7 dl Hvitvin
- 2 l Knorr Professional Fond Kylling
- 4 ss Smør
- 125 g Parmesan, revet
- Rester av pinnekjøtt
- Kjøttet av 2 stk granatepler
- Salt
- Pepper
- 1 stk Sitron (saften) etter smak
- Frisk timian

## Tilberedning

1. Legg steinsoppen i hvitvinen du skal bruke i risottoen, og la den bløtlegge i i ca. 1 time. Hell av og sil vinen, og tørk soppen godt.
2. Fres den finhakkede løken, grovhakket steinsoppen, krydderpasta i olje i 2 minutter i en tykkbunnet kjele.
3. Ha i risen, rør rundt og la frese i ytterligere 2 minutter.
4. Ha i hvitvin og la koke til det meste av væsken er kokt inn.
5. Kok opp Knorr Professional kyllingfond i egen kjele, og spe risottoen med 1,5 dl fonden av gangen. La koke under omrøring til kraften nesten er kokt inn. Fortsett til all fonden er tilsatt. Dette tar 15-20 minutter.
6. Mens risottoen koker, fres opp strimler med rester av pinnekjøtt på middels varme, og ha dette klart til å toppe risottoen med.
7. Rens ut fruktkjøttet fra granateplet og ha sammen med pinnekjøttet
8. Ta kjelen av varmen og vend inn smør og parmesan. Smak til med salt, pepper og litt presset sitronsaft.
9. Topp med med stekt strimlet pinnekjøtt, granateple og frisk timian

# Pinnekjøtt a-la Crispy Duck



10 porsjoner

## Pinnekjøtt

### Ingredienser

Rester av pinnekjøtt  
Purreløk  
Gulrot  
Agurk  
Frisk koriander  
Crispy Duck pannekaker

### Tilberedning

1. Rester av pinnekjøttet plukkes/rives av beina og i mindre biter. Fres disse lett i panna så de blir crispy og sprø. Vend gjerne inn litt av sausen mot slutten av stekingens så de får litt av den gode smaken.
2. Kutt fine strimler av vårløk, agurk og gulrot, og plukk koriander i fin størrelse.

## Saus

### Ingredienser

175 ml Hoisinsaus  
1 ts Knorr Hvitløk Krydderpasta  
0,5 dl Vann  
1 Lime (saften)  
1 dl Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette  
1 ts Hakket frisk chili

### Tilberedning

3. Kok opp Hoisinsaus, Hellmans Vinaigrette sesam soy og vann sammen med de øvrige ingrediensene. La det småkoke i 4-5 minutter til sausen har fått passe tykk konsistens.
4. Varm deretter opp vann i en kasserolle for å dampe pannekakene. Har du ikke en bambusdamper, kan du fint bruke en vanlig damper. Et annet alternativ er å bruke mikrobølgeovnen.
5. Anrett på fat og i skåler klar for servering; plukk og miks.





# Spicy Jule-burger med pinnekjøtt og stekt grønnkål



10 porsjoner

## Ingredienser

Hamburgerbrød  
Rester av pinnekjøtt  
**HELLMANN'S Real majones**  
Sriracha Chilisaus  
Grønnkål  
Salat etter ønske  
Tomat  
Sylteagurk  
Olje

## Tilberedning

1. Smør litt Hellmann's Majones på snittflaten på hamburgerbrødene, og stek dem på middels varme i stekepanna til de får en gyllen og crispy stekeflate.
2. Plukk rester av pinnekjøtt, i rikelig mengde og fres lett i stekepanna.
3. Plukk grønnkål fra stilken, og stek raskt i litt olje i panna til grønnkålen blir lett crispy og frisk i grønnfargen.
4. Bland litt Sriracha i Hellmann's Majones til du får en passe (og ønsket) sterk chilimajones.
5. Anrett Burgeren med litt chilimajones på hamburgerbrødet, så litt salat og tomat før du legger på godt med pinnekjøtt og den stekte grønnkålen. Topp så med litt sylteagurk før du legger på toppen av hamburgerbrødet som også er smurt med litt chilimajones.

# Ribbe-burger med sennep og syltet rødløk



10 porsjoner

## Ingredienser

Hamburgerbrød  
Stekt ribbe med crispy svor  
Salat, type etter eget ønske og tilgang  
Tomat  
Syltet rødløk  
HELLMANN'S Real majones  
MAILLE Dijon Original Sennep

## Tilberedning

1. Smør litt Hellmann's Majones på snittflaten på hamburgerbrødene, og stek dem på middels varme i stekepanna til de får en gyllen og crispy stekeflate.
2. Skjær stykker av ribba så de blir passe tykke, stek dem i panna til de får en gyllen overflate og er gjennomvarme. Her kan du legge både enkelt og dobbelt lag med kjøtt. Smør ønsket mengde (etter smak) med sennep på kjøttet.
3. Anrett hamburgeren lagvis og start med hamburgerbrødet med Hellmann's Majones tilsatt litt Maille Dijon sennep. Bygg så videre med salat, tomat og kjøtt. Topp det hele med godt med syltet rødløk og hamburgerbrød på toppen.





# Steamed buns med ribberester og hurtigsyltede grønnsaker



10 porsjoner

## Ribbe og hurtigsyltede grønnsaker

- 600 g Rester av ribbekjøtt
- 2 stk Gulrøtter
- 1 stk Agurk
- 1 stk Rødløk
- 1 ss Knorr Professional Ingefær Puré
- 3 dl Vann
- 1 dl Eplesidereddik MAILLE
- 2 dl Sukker
- 0,25 ts Salt
- 0,25 ts Nykvernet pepper

## Steam buns (disse kan også kjøpes frosne ferdig i spesialforretninger for Asiatisk mat)

- 1,2 kg Hvetemel
- 1 pose Tørrgjær
- 5 ss Sukker
- 1,5 ts Salt
- 5 dl Vann
- 1,5 dl Helmelk
- 2 ss Nøytral olje, for eksempel rapsolje

### Til servering:

Frisk koriander, Knorr Sunshine Chili saus, eller saus som til Pinnekjøtt A-la Crispy duck

### Gör så här

1. Del ribbestykker i passe biter, eller "riv" dem opp til ønsket størrelse. Stek dem lett i panna og legg til side. Før servering kan du gjerne frese og trekke ribberestene i litt av den gode "Crispy-Duck" sausen.
2. Skjær gulrøttene i staver. Del agurken på langs, skrap ut kjernen og skjær i staver. Skrell rødløken, del den i to og skjær den i skiver.
3. Kok opp vannet med Maille eplesidereddik, Knorr Ingefærpuré og sukker til sukkeret er helt oppløst. Legg alle grønnsakene i en passende skål eller i et glass med lokk, hell over laken og la det stå i minst 30 min.
4. Bland de tørre ingrediensene til bollene i en bakebolle. Varm opp vann, melk og olje til lunkent i en kjele og rør det inn i melblandingen. Elt deigen godt før den settes til heving i ca. 45 min.
5. Del opp deigen i passende emner og rull den ut til boller. Klem dem flate og la dem etterheve i ca. 30 min. under et kjøkkenhåndkle. Klem dem flate enda en gang, pensle med olje og brett dem i to.
6. Fyll 3-4 cm vann i en kjele og kok det opp før du legger en metall- eller bambusrist i bunnen. Plasser bollene på biter av bakepapir på risten, sett på lokket og damp dem i 12-15 min.
7. Server bollene fylt med biter av ribbe som er stekt lett crispy i panna, syltete grønnsaker, saus og koriander.

# Julesalat med pinnekjøtt



10 porsjoner

## Ingredienser

Rester av pinnekjøtt  
Assortert plukksalat, baby leaves, ruccula  
Grønncål  
Rødkål  
Appelsin  
Fiken  
Granateple  
HELLMANN'S Real majones  
Hellmann's Bringebær Vinaigrette

## Tilberedning

1. Plukk rester av pinnekjøtt av beina, og ta bort fett. Stek lett i stekepanna og avkjøl.
2. Snitt rødkål i tynne fine strimler, skjær av skallet på appelsinen og skjær i tynne fine skiver. Fersk fiken skjæres i fine båter.
3. Grønncål plukkes fra stilken og stekes lett i panna med litt olje så de blir lett gylne og litt crispy. Avkjøl.
4. Rens granateple for fruktkjøttet og ta vare på saften.
5. Bland litt av granateplesaften inn i Hellmanns majones til du får en passe fin konsistens og farge, og bruk som saus/dressing til salaten.
6. Vask og rens salat, og vend denne i litt av vinaigretten, anrett salat og de andre ingrediensene på porsjonstallerken eller på et romslig salatfat. Klar til å nytes.



# Sauser til julens alle fester



10 porsjoner

## Kalkunsaus

### Ingredienser

**60 g** Knorr brunet kyllingsjy pasta  
**1 kg** Vann  
**120 g** Knorr Lys Roux  
**200 g** Løk  
**100 g** Hvitløk  
**8 stk** Timian, frisk  
**1 stk** Appelsin, hel  
**1 stk** Eple  
**20 stk** Svisker  
**2 stk** Nellik, hel  
**0,4 tsk** Allehånde, malt  
**2 dl** Eplemost  
**3 stk** Stjerneanis, hel  
**2 stk** Kanelstang  
**2 stk** Laurbærblad

### Tilberedning

1. Kok vannet.
2. Kutt løk, hvitløk, appelsin, eple i grove biter.
3. Ha det i det kokende vannet, sammen med Knorr Kyllingsjy pasta, eplemost og alle krydderne.
4. Kok i 20-30 minutter ved medium varme og sil.
5. Tilsett Knorr Lys Roux under omrøring og kok i 2 minutter.
6. Smak til med salt, pepper og hvitvinseddik.

## Vegansk julesaus

### Ingredienser

**140 g** Knorr Rødløks-saus Pulver  
**1 kg** Vann  
**1 stk** Appelsin, hel  
**8 stk** Timian, frisk  
**1 ts** Eple  
**20 stk** Svisker  
**2 stk** Nellik, hel  
**0,4 ts** Allehånde, malt  
**2 dl** Eplemost  
**3 stk** Stjerneanis, hel  
**2 stk** Kanelstang  
**2 stk** Laurbærblad

### Tilberedning

1. Kok vannet og ha i Knorr Rødløksaus pulver og alle andre ingredienser.
2. Kok i 20-30 min og sil i 2 minutter.

**Tips!** Ønsker du å beholde de små bitene av rødløk fra pulversausen. Kok da først vannet med alle krydderne samt eplemost og sil. Tilsett så Rødløksaus pulver og kok under omrøring i 1-2 minutter.

## Svinesaus

For å lage saus til f.eks. ribbe, bruk samme oppskrift som til kalkunsaus, men bytt ut Knorr Kyllingsjy til Knorr Svinekraft.

# Risgrøt



10 porsjoner

## Risgrøt

### Ingredienser

2 l	Grøtris
4 l	Vann (til koking av ris)
6,7 l	Vann (til å spe grøten)
3,3 l	Rama Professional Mat 15 % Lavlaktose
30 g	Salt

### Tilberedning

Kok opp halvparten av vannet og tilsett ris. Kok på svak varme til vannet nesten er borte. Spe grøten med resten av vannet, og kok til den er passe tykk, ca. 45 min. Tilsett Rama Mat 15 % tilslutt (og du unngår at grøten svir seg i kjelen). Smak til med salt.

## Bærsaus

### Ingredienser

1 kg	Frosne bær
300 g	Vann
250 g	Sukker
40 g	Maizena Tapioka stivelse

Vann, sukker og bær kokes sammen i ca. 10 min. Ha den varme bærblendingen over i en blender og kjør helt glatt. Bruk en finmasket sil og sil blandingen. Da slipper du å få med steiner og frø. Rør ut Tapiokaen i ca 1 dl vann og tilsett den bærsausen. Kok i 5 minutter under omrøring - da får du en flott klar bærsaus som er frysestabil.

### Tips!

Tilsett gjerne vanilje til bærsausen for ekstra god smak.



Tips! I denne oppskriften benytter vi Rama Mat 15% laktosefri i stedet for vanlig melk. Du kan spare opptil 54% ved å "lage melk" ut av Rama Mat 15%, slik som det er gjort i denne oppskriften. I tillegg til at risgrøten blir laktosefri er det en fordel at det blir mindre svidd melk ved tillagingen i kjele, og lettere å rengjøre utstyret etter bruk!

<b><u>EPD</u></b>	<b><u>Produktnavn</u></b>
5825492	Knorr Grønnsaksbuljong lavsalt 625L
5363601	Rama Professional Piske 31% Lavlaktose 1L
5727656	Hvitvinseddik MAILLE flaske 6x500ml
5727672	Rødvinseddik MAILLE flaske 6x500ml
526194	Knorr Bouquet de Provence Krydderpasta 340g
526186	Knorr Hvitløk Krydderpasta 340g
6061485	Knorr Professional Fond Kylling 1L
2019255	Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette 1L
5970645	HELLMANN'S Real majones, 2L Spann
2712248	MAILLE Dijon Original Sennep 865g
2138600	Knorr Professional Ingefær Puré 750g
5727664	Eplesidereddik MAILLE flaske 6x500ml
2021954	Hellmann's Bringebær Vinaigrette 1L
2467199	Knorr brunet kyllingsjy pasta 40L
5693510	Knorr Rødløkssaus 25L
5362884	Rama Professional Mat 15 % Lavlaktose 1L
4866026	Maizena Tapioka stivelse (Fruktjevner) 2kg



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Support. Inspire. Progress.**