KIKKOMAN

Ribbensteg med rødbede- og rødkålssalat

Samlet tid **120 min.** **30 min.** Arbejdstid **90 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
7.420,2 kJ / 1.769,2 kcal

Fedt: **63,5 g** Protein: **123 g**
Kulhydrater: **146,1 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Sauce:

1	løg
1	gulerod
0,5	hvidløg
100 g	knoldselleri
3 spsk.	rapsolie
1 spsk.	tomatpuré
1 tsk.	hele peberkorn
1	laurbærblad
200 ml	rødvin
100 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
200 ml	æblesaft

Ribbensteg:

1 kg	ribbensteg
1	kvæde

Rå rødbedesalat:

400 g	rødkål
400 g	rå rødbede
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
4 spsk.	mørk balsamicoeddike
2 spsk.	honning
4 nip	stødt spidskommen
20 g	dild
20 g	persille

Kartofler:

600 g	små kartofler
4 tsk.	salt

Glasering til ribbensteg:

2 spsk.	honning
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 løg - **1** gulerod - **0,5** hvidløg - **100 g** knoldselleri - **3 spsk.** rapsolie - **1 spsk.** tomatpuré - **1 tsk.** hele peberkorn - **1** laurbærblad - **200 ml** rødvin - **100 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **200 ml** æblesaft

Pil og hak løget fint. Vask og tør gulerod og knoldselleri og skær dem i valnøddestore stykker. Hæld det hele i en gryde med rapsolie og steg det sammen med knust hvidløg, indtil det bliver gyldenbrunt. Tilsæt tomatpuré, peberkorn og laurbærblad og svits det hele kort igennem. Kog gryden af med rødvin, Kikkoman sojasauce og æblesaft og kog ind, indtil ¾ af væsken er tilovers. Hæld det hele gennem en si i en kande eller skål og kassér alt andet end væsken.

Step 2

1 kg ribbensteg - **1** kvæde

Forvarm ovnen til 180 grader over- og undervarme. Fjern eventuelle knogler fra stegen. Rids skindet på kryds og tværs. Vask, skræl og hak kvæden. Placer ribbenstegen i en bradepande sammen med væsken fra trin 1 og kvæden. Tilbered tildækket i ovnen i ca. 90 minutter.

Step 3

400 g rødkål - **400 g** rødbede - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **4 spsk.** mørk balsamicoeddike - **2 spsk.** honning - **4 nip** stødt spidskommen - **20 g** dild - **20 g** persille

Fjern de yderste kålblade fra rødkålen. Skær den i kvarte, skær stokken ud og skær den i fine strimler. Skræl rødbeden og riv den groft på et rivejern. Marinér rødkål og rødbede med Kikkoman

sojasauce, balsamicoeddike, honning og stødt spidskommen i en skål. Skyl og tør dild og persille, hak begge dele fint og bland i salaten.

Step 4

600 g små kartofler - **4 tsk.** salt

Vask de små kartofler og læg dem i en gryde med koldt, saltet vand. Kog dem indtil de er møre. Hæld vandet fra og hold dem varme under låg.

Step 5

2 spsk. honning - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Hæld væsken fra bradepanden i en skål og blend det sammen med kvædestykkerne. Brug dette som sauce. Bag ribbenstegen i en bradepande ved 220 grader i yderligere 10 minutter. Bland Kikkoman sojasauce og honning og pensl det over den bagte ribbensteg. Skær ribbenstegen i 4 ens skiver og server sammen med saucen, kartofler og salat.