



Middag

Grillad högrev med grillad potatissallad

Grillad högrev är en självklarhet på sommaren. Här görs den med en så kallad reverse sear vilket betyder att biten först får tillagas långsamt på låg värme innan den får en yta på högre värme precis innan servering. Den serveras här med en grillad potatissallad med kapris, äpple, och knipplök.

4 portioner

Tillagningstid ca 6-8 tim.

Du behöver också smörpapper och en köttermometer för ugn.

Tips: Köttet kan grillas direkt från rumstemperatur och går att förbereda i förväg.

Ingredienser

- 1 kg svensk högrev (hel bit)
- Salt och svartpeppar efter smak

Grillsås

- 3 matskedar japansk soja
- 2 matskedar tomatpuré
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 matsked honung
- 1 matsked riven färsk ingefära
- 1 matsked äppelcidervinäger
- 1 tesked sesamolja
- 1 tesked god chilisås (valfritt, för extra hetta)

Grillad potatissallad

- 1 kg kokt färskpotatis
- 1 äpple, tärnat
- 100 g purjolök eller knipplök, strimlad
- 4 matskedar kapris
- 2 matskedar äppelcidervinäger
- 4 matskedar olivolja
- 1 matsked dijonsenap
- 1 matsked honung
- 1 påse späd salladsmix
- Färsk citronsaft (från 1/2 citron)
- Salt och svartpeppar efter smak
- Färsk persilja, hackad (för garnering)



Gör så här

1. Värm ugnen till 80°C (över och undervärme).
2. Krydda högrevnen generöst med salt och svartpeppar på alla sidor.
3. Linda in högrevnen i smörpapper och placera det på ett ugnsgaller eller i en ugnsfast form och sätt in det i ugnen.
4. Tillaga köttet i ugnen i cirka 6-8 timmar, eller tills innertemperaturen når önskat resultat. Vi rekommenderar en innertemperatur på 52°C. Använd en köttermometer för att övervaka temperaturen. Om det går för fort, sänk temperaturen på ugnen. Det är värmen över tid som gör köttet mörkt.
5. Ta ut högrevnen från ugnen när det nått rätt innertemperatur och låt det vila i minst 10-15 minuter innan du skivar upp det.
6. Medan köttet vilar förbereder du grillsåsen.
7. **Grillsås:** Blanda japansk soja, tomatpuré, finhackad vitlök, honung, riven färsk ingefära, risvinäger, sesamolja och chilisås i en skål. Rör om väl till en enhetlig sås.
8. Skiva upp högrevnen i cirka 1 cm tjocka skivor. Pensla varje skiva med den grillsåsen. Förbered grillen och värm den till hög värme.
9. När grillen är ordentligt varm, grilla varje skiva i cirka 30 sekunder till 2 minuter på varje sida, beroende på önskad innertemperatur och vilken stekgrad du vill ha på köttet samt för att få en härlig yta och karamellisering.
10. Pensla köttet med mer grillsås under grillningen för extra smak. Ta bort köttet från grillen när du uppnått önskad stekgrad.
11. **Potatissallad:** Tvätta färskpotatisen väl och koka den i saltat vatten tills den är nästan helt mjuk. Ta inte bort skalet.
12. Ta upp potatisen ur vattnet när den är nästan klar och låt den svalna något.
13. Förbered grillen för att grilla potatisarna. Lägg potatisen med lite olivolja i en bunke och krydda med salt och svartpeppar. Vänd potatisen så att oljan sprids över hela potatisen.
14. Grilla potatisen i förväg på medelhög värme tills den får fina grillmärken, cirka 10-15 minuter. Vänd dem regelbundet för att säkerställa jämn tillagning. Ta bort potatisen från grillen och låt den svalna något.
15. Krossa den grillade potatisen lätt med en gaffel och lägg i en stor skål. Tillsätt tärnat äpple, strimlad lök och kapris till skålen med potatisen.
16. Blanda äppelcidervinäger, olivolja, dijonsenap, honung och färsk citronsaft i en separat skål. Smaka av med salt och malen svartpeppar.
17. Häll dressingen över potatisen, äpplet, löken och kaprisen. Lägg i salladsmixen och blanda försiktigt tills dressingen är jämnt fördelad över salladen. Strö över färsk hackad persilja som garnering före servering.