Middag

Grillad tri-tip med rotfrukter & chipotle

Helgrillad tri-tip med heta och fräscha smaker är en självklarhet till sommarens grillning. Med detta recept får du smaker från lime, vitlök och chili – helt fantastiskt! Din grillade tri-tip serverar du med ugnsrostade rotfrukter och en coleslaw. Hur bra som helst!

5 portioner
Tillagningstid ca 45 min.

Ingredienser

- 1 kg Tri-tip

Kryddpasta

- 1.5 chipotlechili eller annan chili
- 0.5 lime – saft och finrivet skal
- 1.5 msk olivolja – eller rapsolja
- 1 vitlöksklyfta
- 0.25 tsk salt
- 1 krm svartpeppar – malen
- 1 krm spiskummin – malen
- 0.25 tsk paprikapulver
- 0.25 tsk anchochilipulver eller annat chilipulver

Ugnsrostade rotfrukter

- 2 morötter
- 2 palsternackor
- 2 potatisar
- 1.5 msk rapsolja – eller olivolja
- 1 rödlökar
- 1 vitlöksklyftor
- 1.5 timjan – eller rosmarin, rejäla kvistar
- salt

Gör såhär

1. Tri-tip: Hacka chipotlechilin i bitar. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills det blivit en pasta. Gnid in köttet med pastan och låt ligga i 10 minuter. Grilla på båda sidor i cirka 7–8 minuter tills innertemperaturen är 57–58 grader. Låt köttet vila i cirka 15 minuter i aluminiumfolie.

2. Ugnsrostade rotfrukter: Sätt ugnen på 225 grader. Skala rotfrukterna. Dela morötterna och palsternackan på längden och skär dem sedan i klyftor. Klyfta potatisen, skala rödlöken och skär upp i klyftor.

3. Lägg rotfrukterna i en långpanna och vänd dem i oljan. Sätt in i ugnen i 5 minuter, ta ut plåten och lägg på rödlöken och vitlöksklyftorna samt timjan eller rosmarin och vänd runt löken med rotfrukterna.

4. Ställ tillbaka in i ugnen i 15–20 minuter, tills rotfrukterna känns mjuka. Ta ut plåten och strö salt över rotfrukterna.

5. Servering: Grilla chilin. Garnera det uppskivade köttet med grillad chili och bladpersilja.

6. Servera med ugnsrostade rotfrukter och coleslaw.

7. Njut!

PS! För extra krispiga rotfrukter river du över Krögartalg innan de åker in i ugnen.

Foto: Wolfgang Kleinschmidt