



## Middag

# Sous vide Picanha

Sous vide kommer från Frankrike och betyder "i vakuum". Det är en metod som innebär att man tillagar mat, till exempel kött, i ångugn eller vakuumpackning i vattenbad. Ingredienserna är få men tillagningstiden något längre, så ha inte bråttom!

4 portioner

Tillagningstid ca 4,5 timme.

### Ingredienser

- 800 g Picanha
- 2 nypor flingsalt
- 2 nypor svartpeppar



### Gör såhär

1. Skär ett sick-sack-mönster över fettkappan på din Picanha.
2. Salta och peppra köttet runt om.
3. Försegla i en vacuummaskin alternativt en zip-lock-bag.
4. Låt gå i Sous Vide ca 4 timmar på 54 grader för medium rare.
5. Låt svalna något och avsluta sedan i en panna alternativt på en het grill. Låt inte köttet ligga på för länge, du ska här bara ge din Picanha en fin yta.
6. Vira in köttet i bakplåtspapper och låt vila i ca 10 minuter.
7. Skär upp och servera din saftiga Picanha med valfria tillbehör, till exempel en god sallad.
8. Njut!

Foto: Frida Jacobsson