

Grillstek revbensspjäll med krossrostad potatis

Ca 8 personer

- Ca 2,5 kg revbensspjäll, salt, peppar

Barbecue-sås:

- 4 dl tomatketchup
- 4 dl vatten
- 4 msk vinäger
- 4 tsk worcestersauce
- 4 msk finhackad lök
- 2 klyftor krossad vitlök
- 4 tsk brun farin
- 2 msk honung
- 2 tsk torr, gul senap
- 1½tsk chilipeppar
- ½ tsk cayennepeppar
- Oregano
- 2 tsk liquid smoke eller hickory smoke salt
- Grön sallad

Alla ingredienserna till såsen blandas i en kastrull där de får småkoka i ca 15 minuter. Köttet läggs på grillgallret över ugnspannan, gnids in med salt och peppar på bägge sidor och ställs i botten av ugnen under grillen, som inte får vara varm (ca 180-200 grader). När köttet är varmt penslas det med såsen och sätts tillbaka i ugnen. Är köttet magert kan det då och då penslas omväxlande med olja och sås, men annars räcker det med att pensla med såsen. Får steka 30 – 35 minuter på ena sidan och därefter lika länge på den andra sidan. Penslas ofta. När köttet är mört skärs benen från varandra och serveras med resten av såsen. Äts med fingrarna (om man vill) tillsammans med pommes frites (som jag har bytt ut mot krossrostad potatis) och grön sallad.

Krossrostad potatis:

- Ca 2 kg små potatisar
- 100 g smör
- 2 msk timjan
- 2 msk finrivet citronskal
- 2 tsk flingsalt
- 2 krm peppar

1. Koka potatisen med skal tills den är lätt överkokt. Häll av vattnet.
2. Sätt ugnen på 250 grader. Bryn smöret i en liten kastrull.
3. Lägg potatisen på bakpappersklädd plåt. Krossa den lätt med en gaffel. Skeda över dt brynta smöret. Strö över timjan, citronskal, salt och peppar. Blanda runt. Ställ in i mitten av ugnen tills potatisen fått fin färg och blivit krispig, 20 – 25 minuter.

Revbensspjäll – Lätt att laga, gott att äta (1970)/Krossrostad potatis – Buffé 4-2017.