KÖTT

En bra köttbit med härligt rödvin

Kock: **Carina Hägglund** Tid: **60 min** Portioner: **4**

En bit picahna (brasiliansk köttdetalj) med rostade rotsaker, bearnaisesås och ett härligt rödvin!

Jag föredrar ofta entrecôte när jag vill ha en god köttbit.
Jag skulle få gäster och begav jag mig till Hötorgshallens köttbutik G. Nilsson för att köpa extra bra kött. Väl vid disken rekommenderade den kunniga personalen mig att i stället pröva picanha så jag köpte ett par härliga köttbitar för att testa.
Betyget från gästerna var överväldigande. De gillade förstås allt, men köttet var verkligen bra och kan rekommenderas. Dessutom är det nästan halva priset mot entrecôte.
Vad är då picanha? Jo, en fantastisk smakrik brasiliansk styckningsdetalj från endast djur med högsta kvalitét. Detaljen är relativt okänd i Sverige (jag hade inte hört talas om den tidigare) men i Brasilien är det en storfavorit och en självklarhet på grillfesten. Motsvarigheten till svenskt köttdetalj är rostbifflock med kappa. Kappan gör att köttet blir saftigare och smakar bättre, så stek med fettkappan.
Köttet har något kraftigare fibrer än entrecôte och bör därför inte skäras i för tjocka skivor. Salt och peppar är det enda kryddor som behövs. Verkligen värt att pröva!

INGREDIENSER

60

4-5 skivor picanha eller entrecôte
2 persiljerot eller palsternacka
2 morötter
2-4 fast potatis
6-8 vitlöksklyftor med skal
ett par kvistar färsk timjan
1-2 gul lök
12-15 körsbärstomater
några blad färsk basilika
en god olivolja
en bra balsamico
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Dela morötterna. Dela palsternackorna/persiljerötterna i mindre bitar än morötterna (tar längre tid) och klyfta potatisen. Ringla över lite olivolja, strö lite flingsalt och dra ett par drag med svartpepparkvarnen över. Tillsätt några färska timjanskvistar och blanda runt. Ställ in i ugnen på ca 200° till dom är mjuka, klara och har fått lite fin färg.

2. Låt köttet vara rumstempererat och använd bara salt och peppar. Smält lite smör i en het panna och stek köttet ca 1-2 min på vardera sida så att det får en härlig yta, överstek inte!

3. Servera med en bearnaisesås (gärna hemslagen) och ett gott glas rödvin. Vi drack en Le Hurlevent från Chateauneuf du Pape #2291 för 189 kr som

passade utmärkt till maten.
Länk till Morbergs bearnaisesås