KÖTT

Tequilabräserade revbensspjäll

Kock: **Todd English** Tid: **180 min** Portioner: **4**

180

Tjocka revbensspjäll är en favorit men alla tillagar dem på samma sätt med tomater, rödvin eller oxbuljong. En dag så kom jag på den briljanta idén att tillaga revbensspjällen i tequila! Du kan också dra isär köttet och servera tacos med pulled beef.

Tro mig, den här metoden ger en djup smak men ändå subtil som är svår att beskriva. Servera den över semolina polenta. Glöm inte att servera en riktigt bra tequila till! (reds. anm. - spjällen blir säkert goda även om du inte har så mycket tequila hemma som i receptet)

INGREDIENSER

2 kg tjocka revbensspjäll, nöt
2 msk olivolja
nymalen svartpeppar
havssalt
3 kvistar färsk timjan
10 kvistar färsk koriander
3 st lagerblad

1 msk svarta pepparkorn
3 st jalapenos, halverade
2 dl hackad selleri
5 dl hackad gul lök
5 dl tärnade morötter
1.5 lit oxbuljong
7 dl mörk tequila

GÖR SÅ HÄR

1. Förvärm ugnen till 200°C. Salta och peppra revbensspjällen. Bryn dem sedan i omgångar i het olja i en stor emaljerad ugnsfast gryta 2-3 minuter på varje sida eller tills de har fått färg. Lyft ur revbensspjällen ur grytan. Låt dem rinna av.

2. Häll tequilan i grytan och rör om så att allt som fastnat i botten lossnar. Tillsätt morötterna och resterande ingredienser tillsammans med revbensspjällen och buljongen. Täck med lock.

3. Ställ in i ugnen och tillaga i 2-3 timmar eller tills köttet är så mört att det lätt lossnar från benen.